

WOCHENMENÜPLAN

Porta patet, cor magis · Essen & Trinken



Mittagessen

TAG inkl. Suppe & Dessert · **CHF 35.–**

Montag 17.08.26	Fleisch: Trutenschnitzel Natur auf cremigen Ebli- Risotto und buntem Gemüse Fisch: Gebratene Lachstranche mit marinierten Kräutern, Zitronen und Ebli- Risotto Vegetarisch: Pesto Ravioli mit Peperonata, Pinienkerne und Kräuter
Dienstag 18.08.26	Fleisch: Kurz gebratene Kalbsstreifen mit Kräuterjus, Tagliatelle und mediterranem Gemüse Fisch: Gebratenes Dordenfilet mit Weisweinsauce, Tagliatelle und mediterranen Gemüse Vegetarisch: Risotto mit Burrata, Erbsen und Grana Padan
Mittwoch 19.08.26	Fleisch: Pouletbrust mit Oliven und Pomodori Secchi, Klostergartenkräuter und bunter Spätzli-Gemüsepfanne Fisch: Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitronenöl, Vollkorn-Longkornreis und saisonalem Gemüse Vegetarisch: Crespelle alla Fiorentina mit Ricotta und Spinat & Tomatensugo
Donnerstag 20.08.26	Fleisch: Zartes Kalbsvoressen mit cremigem Kartoffelstock und buntem Rübligemüse Fisch: Pochierte Lachsforelle mit cremigem Kartoffelstock und buntem Rübligemüse Vegetarisch: Tomatenravioli mit Tomatensauce und Mangold
Freitag 21.08.26	Fleisch: Gebratenes Schweinsfilet, Rahmspinat, confierte Cherrytomaten und Salzkartoffeln Fisch: Gebratenes Zanderfilet, Rahmspinat, confierte Cherrytomaten und Salzkartoffeln Vegetarisch: Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit bunten Marktgemüse und Schweizer Bergkäse
Samstag 22.08.26	Fleisch: Saltimbocca alla Romana vom Kalb, Spinatrisotto und Gemischtem Gemüse Fisch: Gebratener Saibling auf lauwarmen Linsen-CousCous und Erbsengemüse Vegetarisch: Gnocchetti Sardi mit mediterranem Gemüse und Kräuteröl
Sonntag 23.08.26	Fleisch: Gebratene Pouletbrust mit Kräutersauce, Ofenkartoffeln und Bohnen Fisch: Paniertes Schollenfilet auf Gurken-Joghurtsalat mit Dill und Zitrone Vegetarisch: Kartoffelgnocchi mit Salbeibutter, Spinat und Tomaten

DEKLARATION

Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden mit Herkunftsland bezeichnet. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein. Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden separat deklariert. Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

WOCHENMENÜPLAN

Porta patet, cor magis · Essen & Trinken



Abendessen

TAG inkl. Salat & Dessert · **CHF 35.–**

Montag 17.08.26	Fleisch: Pouletoberschenkel- Steak mit Cafe de Paris, Pommes Risolee und buntem Gemüse Fisch: Kurz gebratener Thunfisch mit Jasminreis und buntem Wokgemüse Vegetarisch: Rotes Thaicurry mit Gemüse und Jasminreis
Dienstag 18.08.26	Fleisch: Sanft gegarter Rindsbraten mit Schmorsauce, Gremolata, gebratene Polenta und Ratatouille Fisch: Paniertes Schollenfilet mit Gremolata auf gebratene Polenta und Ratatouille Vegetarisch: Hausgemachte Quinoabratlinge mit Guacamole, und Pak Choi
Mittwoch 19.08.26	Fleisch: Kurz gebratene Rindsplätzli auf lauwarmen Fenchel- Orangensalat Fisch: Kurz gebratene Riesenkrevetten auf lauwarmen Fenchel- Orangensalat Vegetarisch: Äpler Magronen, Kartoffelwürfeln, knusprigen Zwiebeln und Schweizer Bergkäse
Donnerstag 20.08.26	Fleisch: Pouletgeschnetztes mit Kräutersauce, Fregola Sarda, Gemüsewürfel Fisch: Zanderknusperli mit Pommes Frites und Sauce Tatar Vegetarisch: Fregola Sarda mit Gemüsewürfel und Fetakäse
Freitag 21.08.26	Fleisch: Kalbschulterbraten mit Rahmsauce, Pilzen, gebratenen Kartoffelplätzli und Mischgemüse Fisch: Saiblingfilet mit Beurre blanc, gebratenen Kartoffelplätzli und Mischgemüse Vegetarisch: Reismnudeln mit buntem Gemüse, Sojasauce und gebratenem Tofu
Samstag 22.08.26	Fleisch: Saltimbocca alla Romana vom Kalb, Spinatrisotto und Gemischtem Gemüse Fisch: Gebratener Saibling auf lauwarmen Linsen-CousCous und Erbsengemüse Vegetarisch: Gnocchetti Sardi mit mediterranem Gemüse und Kräuteröl
Sonntag 23.08.26	Fleisch: Gebratene Pouletbrust mit Kräutersauce, Ofenkartoffeln und Bohnen Fisch: Paniertes Schollenfilet auf Gurken-Joghurtsalat mit Dill und Zitrone Vegetarisch: Kartoffelgnocchi mit Salbeibutter, Spinat und Tomaten

DEKLARATION

Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden mit Herkunftsland bezeichnet. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein. Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden separat deklariert. Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.