

Menuplan

08.12.- 12.12.2025

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Tagesteller

<u>Montag</u>	Pouletgeschnetzeltes mit Kräutersauce, Eblyrisotto und Zucchetti
<u>Dienstag</u>	Rindschmorbraten mit BBQ-Sauce, Ofen-Süßkartoffel und Peperonata
<u>Mittwoch</u>	MSC Fischstäbchen (Nordwestpazifik, CA) mit Kräuterbutter, Röstigaleetten und grünen Bohnen
<u>Donnerstag</u>	Lamm Stunggis mit Wildreis und Kohlrabi
<u>Freitag</u>	Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter, karamellisierten Baumnüssen und Sbrinz

Unsere Fische und Meeresfrüchte sind MSC/ASC zertifiziert. Sämtliche Fleischprodukte stammen aus der Schweiz. Zudem stammen unsere Brotsorten aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.



vegan



laktosefrei



glutenfrei

Menuplan

08.12.- 12.12.2025

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Vegi-Buffet

<u>Montag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Gnocchis > Geschmorte Cherrytomaten > Glasierte Rüebli > Schwarzwurzel > Planted Geschnetzeltes > Kräutersauce 	
<u>Dienstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Kürbiswürfel > Brokkoli > Gersauer Käsekuchen > Fenchel provençale > Couscous > Halloumi 	
<u>Mittwoch</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Pikantes Quorn-Schnitzel > Gebratene Peperoni > Blumenkohl > Pastinakenpüree > Auberginen Steak > Zitronensauce 	
<u>Donnerstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Erbsen > Lauch a la crème > Falafel > Kartoffel Wedges > Gemüse Jus > Mediterrane Reispfanne 	
<u>Freitag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Rosenkohl > Wirsing > Paneer > Kefen > Pilzragout > Blattspinat 	