



## MITTAG MENU

## ABEND MENU

MO

Spaghetti Bolognese (Rind)

VEGI MENU I

Apfelküchlein  
mit Vanillesauce

DI

Mini Berliner

„Riz Casimir“  
Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce  
Reis & Früchten

Gelberbsensuppe  
mit Schweinswürstli

MI

Griessköppli mit Mangocoulis

Warme Hamme  
mit Kartoffelsalat

VEGI MENU II

Spätzligratin  
mit Gemüse

DO

Bananenquarkcrème

Geschmorte Schweinshaxe  
Teigwaren  
Peperonigemüse

Thonsalat  
mit Gschwellti

FR

Eiskaffee

Gebratenes Lachsforellenfilet  
Sauce Hollandaise  
Neue Kartoffeln & Lauchgemüse

Toast Hawaii

SA

Rhabarberstreuselkuchen

Kutteln mit Tomatensauce  
Kartoffelstock  
Karotten

VEGI MENU III

Birnenkuchen

SO

Truffleschnitte

Schweinsfilet mit Morchelsauce  
Tagliatelle  
Spargeln

Sonntagsbuffet

## VEGI MENU I

MO - DI

Tagliatelle mit Morcheln  
& frischen Kräutern

## VEGI MENU II

MI - DO

Frühlingsrollen  
mit pikantem  
Glasnudelsalat  
& Süss-Sauer Sauce

## VEGI MENU III

FR - SO

Vegetarische Äplermagronen  
mit Röstzwiebeln  
& Apfelmus

CHF 20.50

Täglich Suppe und Salat vom Buffet, sowie ein Tagesdessert inbegriffen.

## NACHMITTAG

Zvierplättli CHF 13.80

Rohschinken, Schinken, Salami, Hobelkäse, Weichkäse, Brot,  
Butter, Essigurken, Cherrytomaten & Ei

Ruchbrot Sandwich CHF 6.90

Schinken, Salami & Käse

Tagesdessert CHF 4.60

Frischer Fruchtsalat mit Rahm CHF 6.60

Bananensplit | Coupe Dänemark | Eiskaffee CHF 9.20

Glace Kugeln von der Glacenheit Manufaktur CHF 3.40

Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Vanille, Schokolade,  
Kaffee, Caramel

Rahmzuschlag CHF 1.20

## FEINE HANDGEMACHTE GLACE DIREKT VOM THUNERSEE

Die Glacenheit Manufaktur stellt aus natürlichen Produkten und Rohstoffen aus der Region, ohne künstliche Zusätze oder Farbstoffe köstliche Glacenaromen her. Glacenheit ist ein Arbeitsbereich der Stiftung TRANSfair. Glacenheit steht für Natürlichkeit, Regionalität, Echtheit, sich einbringen können und Herzens-Engagement.

## EMPFEHLUNG DER KÜCHE

Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes Frites & Tagesgemüse CHF 22.50

**INFORMATION** Wir verwenden Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion. Ausnahmen werden vermerkt. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden sie sich an unsere Mitarbeitenden.