

## Vegimenü

CHF 16.00

### Montag

22. April 2024

**Auberginen Piccata**  
an Tomatensauce  
Spaghetti  
Broccoli mit Mandeln

### Dienstag

23. April 2024

**Semmelknödel**  
mit Nussbutter  
auf sämigem Gemüse

### Mittwoch

24. April 2024

**Farfalle**  
an Spargel - Pilzragout  
und Cherry - Tomaten

### Donnerstag

25. April 2024

**Gefüllte Pfannkuchen**  
mit Spinat und Ricotta  
gratiniert mit Cremesauce

### Freitag

26. April 2024

**Hausgemachte Gemüsebällchen**  
Sauerrahmsauce  
Blumenkohl mit Schnittlauch

## Tagesmenü

CHF 16.00

**Schweinsbratwurst**  
an Zwiebelsauce  
Butterrösti  
gedünstete Bohnen

**Rindshackfleischkugeln**  
an Rahmsauce  
Kartoffelstock  
Tomaten mit Kräutern

**Pouletschenkelgeschnetztes**  
mit Dörrotomatensauce  
Pilawreis  
glacierte Karotten

**Burrehamme**  
mit Senf  
Kartoffel- und roter Kabissalat

**Zanderknusperli**  
mit Tartarsauce  
Salzkartoffeln  
Lattich mit kleinem Gemüse

## Hitmenü

Tagespreis

**Bami Goreng mit Poulet**  
Nudeln  
buntes Wokgemüse  
CHF 21.50

**Schweinsaltimbocca**  
mit Marsalajus  
Safranrisotto  
gratinierter Fenchel  
CHF 23.50

**Werkstattburger**  
Pulled beef oder Vegi  
BBQ - Sauce  
Pommes frites  
CHF 21.50

**Schondend gegarte Brisket**  
Baked Patatoes  
sautierte Pimientos  
CHF 23.50

Pizza Romana  
Blechpizza divers belegt  
CHF 17.50

## Angebote

**Salatbuffet**  
Stellen Sie sich ihren Salatteller ab  
unserem Buffet selber zusammen  
**klein CHF 12.00 / gross CHF 16.00**

**Fitnesssteller**  
Salat vom Buffet  
grilliertes Schweinssteak  
CHF 21.50

### Business Lunch

Bunter Blattsalat  
mit Gemüsestreifen  
an Sesam-Honig-Dressing  
//

Rinds - Kopfbäggli  
mit Marsalajus  
Kartoffelgratin  
Mischgemüse  
//

Zitronenparfait  
mit marrinierten Erdbeeren  
//  
Inkl. Kaffee und Mineral

**CHF 39.50**

**Alle Menüs inkl. Suppe oder Salat und 3dl Menügetränk. (alle Preise inkl. 8.1%MwSt.)**

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch. Abweichungen werden deklariert. Wir verarbeiten allergieauslösende Lebensmittel wie Sellerie, Hühnerei, Milchprodukte, Nüsse, Fisch und Früchte in den Küchen. Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an die Buffet- oder Servicemitarbeitenden. \*kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. CHE-105.971.584 MWST (Änderungen vorbehalten)