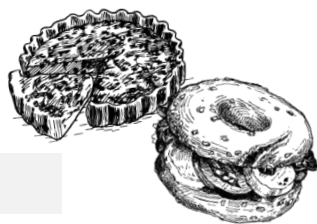


WOCHENMENÜ

vom 27. April bis 30. April 2026



KLEINES & FEINES

BLÄTTERTEIG SAMOSA

gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen
und indischen Gewürzen
Mangochutney
(G, L, E, Se)

9.80 CHF

dazu einen Blattsalat mit
Hausdressing
(Se, E)

16.50 CHF

QUICHES DUO

1x Gruyère und Lauch
1x Hirtenkäse und Randen
(G, L, E)

9.80 CHF

dazu einen Blattsalat mit
Hausdressing
(Se, E)

16.50 CHF



UNSERE DESSERTS

RHABARBERGRATIN

Überbackener Rhabarber
Biscuitbödeli und Rhabarbermark
Vanilleglace
(G, L, E)

9.50 CHF

PANNA COTTA

frische Erdbeeren
Erdbeersauce
Hüppen
(G, L, E)

9.50 CHF



UNSERE BOWLS

WÄTTERSCHMÖCKERIN

Spargelrisotto
mit weissen und grünen Spargeln
und confierten Cherrytomaten
Zitronenricotta
Rucolasalat mit eingelegten Radiesli
geröstete Pinienkerne
(S, L, E, N, Se)

19.50 CHF

WELTENBUMMLER

geschmorter Kalbsbraten
mit Chimichurrisauce
Karotten und Stangensellerie
Basmatireis
frittierte Kochbananen
schwarzer Bohneneintopf
frische Kräuter
(S, G)

19.50 CHF

BOCCA BOWL

Moules et Frites à la marinière
Miesmuscheln mit Weisswein
Schalotten, Knoblauch, Petersilie
und Gemüsewürfeli gekocht
«Züri» Fries
(Herkunft Muscheln: Italien, S, K, L)

19.50 CHF

 Vegetarisch

 vegan

 Fleisch

 Fisch

E: Ei / G: Gluten / K: Krebstiere / L: Lactose / N: Nüsse / S: Sellerie / Ses: Sesam / Se: Senf

Wir verwenden, wo nicht anders vermerkt, ausschliesslich Schweizer Fleisch. Die Herkunft von Fisch und Meeresfrüchten entnehmen sie bitte der Deklaration. Über Allergene und Inhaltsstoffe geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft. Sämtliche Brot -und Backwaren sind hausgemacht. Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Ein Angebot des

WOCHENMENÜ

vom 4. Mai bis 8. Mai 2026



KLEINES & FEINES

BLÄTTERTEIG SAMOSA

gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen
und indischen Gewürzen
Mangochutney
(G, L, E, Se)

9.80 CHF

dazu einen Blattsalat mit
Hausdressing
(Se, E)

16.50 CHF

QUICHES DUO

1x Gruyère und Lauch
1x Hirtenkäse und Randen
(G, L, E)

9.80 CHF

dazu einen Blattsalat mit
Hausdressing
(Se, E)

16.50 CHF

UNSERE DESSERTS

GEBACKENES JOGHURT

mit frischen Beeren
und Beersauce
Schoggimandeln
(L, N)

9.50 CHF

NOUGATKNÖDEL

Semmelbrösel
Vanillesauce
marinierte Erdbeeren
(G, L, E, N)

9.50 CHF



UNSERE BOWLS

WÄTTERSCHMÖCKERIN

Kräuteromelette
grüne und weisse Spargeln
knuspriger Räuchertofu
confierte Tomaten
hausgemachte
Bärlauchmayonnaise
(G, E, L, Se)

19.50 CHF

WELTENBUMMLER

Penne
Tomaten-Auberginenragout
mit Basilikum, Oliven und Kapern
Burratina
Pistaziencrunch
Zwiebelsprossen
(G, E, S, L)

19.50 CHF

BOCCA BOWL

Pouletgeschnetzetteltes
Estragonrahmsauce
mit grünen und weissen Spargeln
Safrankohlrabi
Wildreis
Rettichsprossen
(S, L, Se)

19.50 CHF

 Vegetarisch

 vegan

 Fleisch

 Fisch

E: Ei / G: Gluten / K: Krebstiere / L: Lactose / N: Nüsse / S: Sellerie / Ses: Sesam / Se: Senf

Wir verwenden, wo nicht anders vermerkt, ausschliesslich Schweizer Fleisch. Die Herkunft von Fisch und Meeresfrüchten entnehmen sie bitte der Deklaration. Über Allergene und Inhaltsstoffe geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft. Sämtliche Brot- und Backwaren sind hausgemacht. Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.