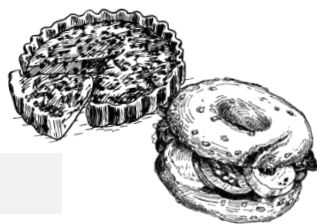


WOCHENMENÜ

vom 14. September bis 18. September 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 Ratatouille
1x Gruyèrekäse
(G, L, E)

9.80 CHF

dazu einen Blattsalat mit
Hausdressing
(Se, E)

16.50 CHF



UNSERE DESSERTS

JOHANNISBEER TÖRTL

frische Johannisbeeren
im Mürbteigbödli
mit Meringue
(G, L, E, N)

9.50 CHF

VANILLEPARFAIT

mit lauwarmem
Zwetschgenkompott
(G, L, E, N)

9.50 CHF



UNSERE BOWLS

WÄTTERSCHMÖCKERIN

gebackene Pouletbruststreifen
in Panko-Kokospanade
mit Jasminreis
süss-saurem Peperoni -
Karottengemüse
frische Ananaswürfel
Gurkenstreifen
(G, S, N, E, Ses)

19.50 CHF

WELTENBUMMLER

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

19.50 CHF

BOCCA BOWL

gebratenes Forellenfilet
mit Mandelbutter
Blattspinat mit
Peperoncini und Knoblauch
Salzkartoffeln
grillierte Zitrone
(Herkunft Fisch: Italien, L, S, N)

19.50 CHF

 Vegetarisch

 vegan

 Fleisch

 Fisch

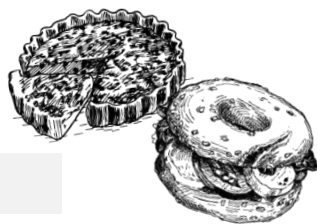
E: Ei / G: Gluten / K: Krebstiere / L: Lactose / N: Nüsse / S: Sellerie / Ses: Sesam / Se: Senf

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 21. September bis 25. September 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 Ratatouille
1x Gruyèrekäse
(G, L, E)

9.80 CHF

dazu einen Blattsalat mit
Hausdressing
(Se, E)

16.50 CHF



UNSERE DESSERTS

COUPE NESSELRODE

Vermicelles mit Vanilleglace,
Meringue und Schlagrahm
(G, L, E)

9.50 CHF

ZWETSCHKUCHEN

lauwarm serviert
mit Sauerrahmglace
(G, L, E, N)

9.50 CHF



UNSERE BOWLS

WÄTERSCHMÖCKERIN

Kartoffel-Quark-Gnocchi
mit Kürbisrahmsauce
Ofenkürbis
gerösteten Kürbiskernen
Kräuteröl
knuspriger Salbei
(G, S, L, E)

19.50 CHF

WELTENBUMMLER

«Tom kha gai»
würzige Kokos-Zitronengrassuppe
Pouletgeschnetzeltes
Jasminreis, Champignons, Rüebli
Babymais, Cherrytomaten
frischer Koriander und Limetten
Frühlingszwiebeln
(S, Ses, K)

19.50 CHF

BOCCA BOWL

Fetakäse
im Filoteig gebacken
Süsskartoffeln aus dem Ofen
Karotten-Lauchragout
Gartenkresse
geröstete Hanfsamen
(S, L, G)

19.50 CHF



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