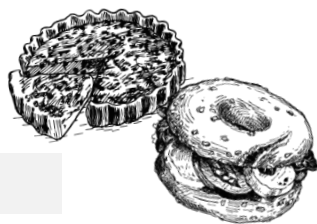


WOCHENMENÜ

vom 2. Februar bis 6. Februar 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 Gruyèrekäse
1x Wirz und Kürbis
(G, L, E)

9.80 CHF

dazu einen Blattsalat mit
Hausdressing
(Se, E)

16.50 CHF



UNSERE DESSERTS

QUARKKNÖDEL

in Butterbrösel gewälzt
mit Zwetschgenröster
und Vanillesauce
(G, L, E, N)

9.50 CHF

KARDINALSCHNITTE

luftiger Baiser
mit Mokka-creme
und Fruchtspiegel
(G, L, E)

9.50 CHF



UNSERE BOWLS

WÄTTERSCHMÖCKERIN

Blumenkohl, Broccoli
und Karotten im Tempurarteig
mit süss-sauer Sauce
Basmatireis
frische Ananaswürfel
Frühlingszwiebeln und
Gurkenstreifen
(G, S, Ses)

19.50 CHF

WELTENBUMMLER

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

19.50 CHF

BOCCA BOWL

sautiertes Rindspailard
mit Café de Paris Butter
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Rucolasalat mit Birnen
Baumnüssen und Kresse
(Se, E, L, N)

19.50 CHF

 Vegetarisch

 vegan

 Fleisch

 Fisch

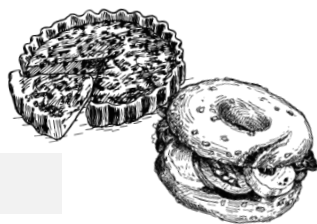
E: Ei / G: Gluten / K: Krebstiere / L: Lactose / N: Nüsse / S: Sellerie / Ses: Sesam / Se: Senf

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 9. Februar bis 13. Februar 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 Gruyèrekäse
1x Wirz und Kürbis
(G, L, E)

9.80 CHF

dazu einen Blattsalat mit
Hausdressing
(Se, E)

16.50 CHF

UNSERE DESSERTS

POWIDELTASCHERL

Teigtaschen
mit Zwetschgenmarmelade
gewälzt in Mohn
Vanillesauce
(G, L, E)

9.50 CHF

MALAKOFFTÖRTL

Löffelbiskuit getränkt in Rum
mit Vanillecreme
und gehobelte Mandeln
(alkoholhaltig, G, L, E, N)

9.50 CHF



UNSERE BOWLS

WÄTTERSCHMÖCKERIN

geschmortes Kalbsragout
mit Jus, Zwiebeln und Salbei
hausgemachte Quittenkonfitüre
zweierlei Karotten
Bramata Polenta
Rettichsprossen
(G, S, L)

19.50 CHF

WELTENBUMMLER

gebratener Chilitofu
Sushireis mit schwarzem Sesam
Wakamesalat und Edamame
Limettenmayonnaise
eingelegter Ingwer
sautierte Shiitakepilze
(S, Ses, Se, E)

19.50 CHF

BOCCA BOWL

Mezze Teller
Hummus, hausgemachte Falafel
Joghurtsauce mit Gurken
Petersiliensalat mit
Granatapfelkernen und Tomaten
Grillgemüse
Fladenbrot
(G, S, L, Ses)

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