

# WOCHENMENÜ

vom 23. März bis 27. März 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

### CREMESCHNITTE «SAHLTIMBOCCA»

Vanillecreme  
hausgemachter Blätterteig  
Himbeersauce  
(G, L, E, N)

9.50 CHF



### LOTUS CRUNCH DESSERT

Mascarpone-Quarkcreme  
Lotuskekse  
Caramelsauce und Clementinen  
(G, L, E, N)

9.50 CHF



## UNSERE BOWLS

### WÄTTERSCHMÖCKERIN

Kalbs-Bärlauchbratwurst  
mit Rotweinjus  
Pommes Frites  
glasiertes buntes Gemüse  
Pastinaken, Lauch  
Karotten, Sellerie  
(S, L, Se)

19.50 CHF

### WELTENBUMMLER

orientalischer Kichererbseneintopf  
mit Zimt und Chili  
Tomaten, Spinat und Fenchel  
Safranreis  
gemischte Dörrfrüchte  
frische Minze  
Orangen-Sojajoghurt  
(S, Ses)

19.50 CHF

### BOCCA BOWL

gebackene Peperoni  
gefüllt mit Linsenbolognese  
Mozzarella und Gemüsewürfeli  
Tomatensugo  
kleiner Blattsalat mit gerösteten  
Kernen und Hausdressing  
(S, L, E, G, N, 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.

# WOCHENMENÜ

vom 30. März bis 1. 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

### OSTER-DESSERT

Joghurt-Kokosmousse  
auf Vanillebiskuit  
mit marinierten Erdbeeren  
(G, L, E)

9.50 CHF

### RÜEBLI-CUPCAKES

Mandelbiskuit mit Rüebl  
Frischkäse Frosting  
Vanillesauce  
(G, L, E, N)

9.50 CHF



## UNSERE BOWLS

### WÄTTERSCHMÖCKERIN

Riz Casimir  
Pouletgeschnetzeltes  
fruchtige Currysauce  
frische gemischte Früchte  
Reis mit gerösteten Mandeln  
gebratene Kokosbananen  
(S, L, Ses, N)

19.50 CHF

### WELTENBUMMLER

Gnocchi Malfatti  
Bärlauchrahmsauce  
mit Brokkoli, Erbsen und Spinat  
Parmesanhobel  
Randensprossen  
(S, L, E, G)

19.50 CHF

### BOCCA BOWL

gebratenes Forellenfilet  
Bärlauch-Zitronenbutter  
Süßkartoffelpüree  
gedünsteter Mangold  
Radieslisprossen  
(Herkunft Fisch, Italien, 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.

Ein Angebot des