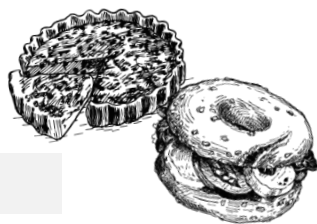


WOCHENMENÜ

vom 5. Januar bis 9. Januar 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

WINTERLICHER FRUCHTSALAT

In der Mandelkrokantschale
mit Mangosorbet
(G, L, E, N)

9.50 CHF

APFELSTRUDEL

lauwarmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Zimtglace
(G, L, E, N)

9.50 CHF



UNSERE BOWLS

WÄTERSCHMÖCKERIN

Linsen-Moussaka
Kartoffel-Auberginengratin
mit roten und schwarzen Linsen
geschmorte Cherrytomaten
Rucolasalat mit Sprossen
und gerösteten Kürbiskernen
(G, S, L, E, Se)

19.50 CHF

WELTENBUMMLER

Cevapcici vom Rind und Lamm
pikante Tomatensauce
Pilawreis
gebratene Zucchini
Ofenpeperoni
knusprige Röstzwiebeln
frische Petersilie
(S, G, L)

19.50 CHF

BOCCA BOWL

Spaghettini
mit Federkohlpesto
geröstete Pinienkerne
pochiertes Ei
Parmesanchips
karamellierte Peperoncini
(S, L, E, G, N)

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

WOCHENMENÜ

vom 12. Januar bis 16. Januar 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

KAISERSCHMARREN

mit eingelegten Rum Rosinen
karamellisierten Mandeln
und Zwetschgenröster
(G, L, E, N)

9.50 CHF

ZITRONENTARTELETTE

Mürbteigbödeli
Zitronencreme
Eiweisschnee überbacken
(G, L, E)

9.50 CHF



UNSERE BOWLS

WÄTTERSCHMÖCKERIN

Filoteigkörbli gefüllt
mit gebratenen Waldpilzen
Haselnusspätzli
geschmortes Rotkraut
gedämpfter Rosenkohl
Ofenkürbis
Thymianrahmsauce
(G, S, L, E, N)

19.50 CHF

WELTENBUMMLER

sautiertes Pouletgeschnetzeltes
mit Limetten, Sojasauce
Chilli und Koriander
Jasminreis
eingelegter Ingwer
gedämpfter Pak Choi mit
Sesam und Karottenstreifen
Frühlingszwiebeln
(S, Ses)

19.50 CHF

BOCCA BOWL

Kichererbsenpfannkuchen
gefüllt mit Lachs, Spinat
Creme Fraiche und Kräutern
blauer Süsskartoffelstampf
gedünsteter Wirz
Fleursprossen
(Herkunft Lachs: Norwegen, S, L, G)

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