

WOCHE

MENÜ

vom 15. Dezember bis 19. Dezember 2025



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 Kürbis und Curry
1x Lauch und Feta
(G, L, E)

9.80 CHF

dazu einen Blattsalat mit
Hausdressing
(Se, E)

16.50 CHF



UNSERE DESSERTS

BRATAPFEL DESSERT IM GLAS

mit Vanillecreme
und Baumnusscrumble
(G, L, E, N)

9.50 CHF

LEBKUCHEN HALBGEFRORENES

mit Zwetschgenfüllung
und marinierten Orangen
(G, L, E)

9.50 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.

WOCHE MENÜ

vom 22. Dezember bis 24. Dezember 2025



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

KOKOSMOUSSE

auf Schokoladenbiscuit
und Himbeercompott
(G, L, E)

9.50 CHF

CRUNCHY CHOUX

gefüllt mit Haselnusscreme
marinierte Zitrusfrüchte
(G, L, E, N)

9.50 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

WOCHE
MENÜ

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 Zimt glace
(G, L, E, N)

9.50 CHF

UNSERE BOWLS**WÄTTERSCHMÖCKERIN**

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 Zucchetti
Ofenpeperoni
knusprige Röstzwiebeln
frische Petersilie
(S, G, L)

19.50 CHF

BOCCA BOWL

Spaghettini
mit Federkohlpesto
geröstete Pinienkerne
pochiertes Ei
Parmesanchips
karamellisierte Peperoncini
(S, L, E, G, 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.