



Mittagsmenu vom 7.9.2026-13.9.2026

Fleischmenu

Wochenhit

Vegi Menu

Montag	Gemüsesuppe G`Hackets und Hörnli Knusperzwiebeln und Reibkäse Apfel Kompott Caramelcreme	Currywurst mit pikanter Sauce Knusperkartoffeln Tagesgemüse	Gemüsesuppe "Veggie" G`Hackets Knusperzwiebeln und Reibkäse Apfel Kompott Caramelcreme
Dienstag	Kürbissuppe Schweinsbratwurst Zwiebelsauce Kartoffeln & Bohnen Früchteteller	Currywurst mit pikanter Sauce Knusperkartoffeln Tagesgemüse	Kürbissuppe "Veggie" Bratwurst Zwiebelsauce Kartoffeln & Bohnen Früchteteller
Mittwoch	Geröstete Weizengriessuppe Kalbsvoren mit Zitronengras und Kokosmilch Basmati und gebackener Pfirsich Quarkcerme mit Blaubeeren	Currywurst mit pikanter Sauce Knusperkartoffeln Tagesgemüse	Geröstete Weizengriessuppe Bananenragout mit Zitronengras und Kokosmilch Basmati und gebackener Pfirsich Quarkcreme mit Blaubeeren
Donnerstag	Klare Gemüsesuppe Siedfleisch Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln mit Gemüse Schokoladenmousse	Currywurst mit pikanter Sauce Knusperkartoffeln Tagesgemüse	Klare Gemüsesuppe Bouillonkartoffeln mit Gemüse Preiselbeeren Meerrettichsauce Schokoladenmousse
Freitag	Tomatensuppe Fischknusperli Gebratener Reis mit süsser Chillisauce, Fenchel Reispudding	Currywurst mit pikanter Sauce Knusperkartoffeln Tagesgemüse	Tomatensuppe Gebratener Reis Süsse Chillisauce Fenchel Reispudding
Samstag	Petersilienrahmsuppe Pastetli mit Kalbfleischbällchen und Poulet Erbsen und Bay Karotten Savarin und Vanillerahm (Hefeteiggebäck im Orangenrumtee getränkt)	Currywurst mit pikanter Sauce Knusperkartoffeln Tagesgemüse	Petersilienrahmsuppe Pastetli mit Rahmsauce Erbsen und Bay Karotten Savarin und Vanillerahm (Hefeteiggebäck im Orangenrumtee getränkt)
Sonntag	Currysuppe Kalbsbraten, Steinpilzsauce Spätzli Brokkoli Coupe «Hot Berries» (Vanilleeis und warme Beeren)	Currywurst mit pikanter Sauce Knusperkartoffeln Tagesgemüse	Currysuppe Butternudeln, Parmesan Steinpilzsauce Brokkoli Coupe «Hot Berries» (Vanilleeis und warme Beeren)

Salat CHF 5.00
Suppe CHF 3.00
Tagesteller CHF 19.50
Dessert CHF 3.00

Senioren CHF 17.00

Salatteller CHF 17.50



043 443 08 88

Woche 37



Cucina italiana
im Wiesli 30

Dienstag bis Samstag
17.00 Uhr – 21.30 Uhr

Aktuell im Wiesli 30

26.9.2026
Live-Musik mit
Aaron Wälchli
Freier Eintritt

Allergene
Unsere Mitarbeiter
informieren Sie gerne

Fleisch
Herkunftsland Schweiz



Nachtessen vom 7.9.2026-13.9.2026

Montag	Siedfleischsalat mit Senfsauce Bürli
Dienstag	Käseschnitte & Kabissalat
Mittwoch	Fotzelschnitte mit Zimtzucker Rhabarber Kompott
Donnerstag	Chäs, Hüttenkäse Gschwellti
Freitag	Tomatenspaghetti Parmesan
Samstag	Hackfleischhällchen & Kartoffelstock
Sonntag	Sonntagsbuffet

Alternativ Menu Montag-Samstag Schinkenomelette Speckkartoffeln
Wahlkomponenten Montag-Samstag Tagessuppe Café complet Birchermüesli Griessbrei Teigwaren Tomatensauce
Woche 37
Allergene Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne Fleisch Herkunftsland Schweiz