



Mittagsmenu vom 5.10.2026-11.10.2026

Fleischmenu

Wochenhit

Vegi Menu

Montag	Gemüsesuppe Pochierte Pouletschenkel Kokos-Currysauce Basmati & Früchtegarnitur Schokoladencreme	Kartoffelgnocchi Kürbisschnitze Kastanien Geröstete Kürbiskerne	Gemüsesuppe Gemüsecurry Kokos-Currysauce Basmati & Früchtegarnitur Schokoladencreme
Dienstag	Griessuppe Rinds-Meatballs & Rahmsauce Butternudeln Ofentomate Tiramisu	Kartoffelgnocchi Kürbisschnitze Kastanien Geröstete Kürbiskerne	Griessuppe Butternudeln & Waldpilzsauce Ofentomate Parmesan Tiramisu
Mittwoch	Randensuppe Schweinsgeschnetzeltes Gebratener Reis Knuspergemüse & Chillisauce Karottenkuchen	Kartoffelgnocchi Kürbisschnitze Kastanien Geröstete Kürbiskerne	Randensuppe Knuspergemüse Gebratener Reis Süsse Chillisauce Karottenkuchen
Donnerstag	Brotsuppe Schmorbraten Polenta Gebackene Kürbisschnitze Catalane Creme (Zucker gefüllte Vanillecreme)	Kartoffelgnocchi Kürbisschnitze Kastanien Geröstete Kürbiskerne	Brotsuppe Polenta Gebackene Kürbisschnitze Gemüsewürfelsauce Catalane Creme (Zucker gefüllte Vanillecreme)
Freitag	Klare Gemüsesuppe Zanderknusperli & Tartaresauce Butterkartoffeln Rahmspinat Apfelstrudel & Vanillesauce	Kartoffelgnocchi Kürbisschnitze Kastanien Geröstete Kürbiskerne	Gemüsesuppe Spinatflan & Rührei Butterkartoffeln Rahmspinat Apfelstrudel & Vanillesauce
Samstag	Gemüsebouillon mit Flädli Kalbsleber & Salbeibutter Rösti Bohnen mit Speck Fruchtsalat mit "Gügs"	Kartoffelgnocchi Kürbisschnitze Kastanien Geröstete Kürbiskerne	Gemüsebouillon mit Flädli Rösti mit Käse & Spiegelei Bohnen Fruchtsalat mit "Gügs"
Sonntag	Kürbissuppe Rehpf Pfeffer ^(A) Knödel Rosenkohl und Rotkraut Pistazienparfait	Kartoffelgnocchi Kürbisschnitze Kastanien Geröstete Kürbiskerne	Kürbissuppe Vegi-Herbstteller Knödel Rosenkohl und Rotkraut Pistazienparfait

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

Senioren CHF 17.00



043 443 08 88

Woche 41



Cucina italiana
im Wiesli 30

Dienstag bis Samstag
17.00 Uhr – 21.30 Uhr

Aktuell im Wiesli 30

24.10.206
Irischer Abend
mit Stephen Leason
und Pub Food

Allergene
Unsere Mitarbeiter
informieren Sie gerne

Fleisch
Herkunftsland Schweiz



Nachtessen vom 5.10.2026-11.10.2026

Montag	Apfelrösti & Vanillesauce (Brotwürfel und Apfelschnitze)
Dienstag	Spaghetti Bolognese
Mittwoch	Gerstensuppe &Wienerli
Donnerstag	Wähenznacht (Apfel)
Freitag	Milchreis & Zimtzucker Aprikosenkompott
Samstag	Hörnligratin & Apfelmus
Sonntag	Sonntagsbuffet

Alternativ Menu Montag-Samstag Käseküchlein
Wahlkomponenten Montag-Samstag Tagessuppe Café complet Birchermüesli Griessbrei Teigwaren Tomatensauce
Woche 41
Allergene Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne Fleisch Herkunftsland Schweiz