

Menüplan

2. – 6. März 2026

	Tagesmenü	Evergreen	Geniessermenü
MO	Schweinehalsbraten Provenzalische Sauce Spiralen Brokkoli & Romanesco	Indisches Kokos-Dal Quark-Minze-Dip Naan-Brot	Rindsgeschnetztes Rosmarinkartoffeln Glasierte Karotten
DI	Pochierte Pouletbrust Kräutersauce Salzkartoffeln Mischgemüse	 Spaghettoni Soja-Bolognese	Paniertes Kalbsschnitzel Zitrone Pommes frites Peperonata
MI	Frikadellen SF Pfefferrahmsauce Müscheli Gratinierter Lauch	Gemüseschnitzel Gemüsesauce Kräuterreis Gratinierter Lauch	Rindsragout mit kleinem Gemüse Bratkartoffeln Blumenkohl mit Brösel
DO	Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Rösti Bunte Bohnen mit Schalotten	 Vegane Hackbällchen Chili-Papayasauce Couscous mit Gemüse	Kalbsschulterbraten Balsamicosauce Polenta-Halbmonde Rahmranden
FR	Fischstäbchen NO Quarkmayonnaise Wildreis-Pilaw Blattspinat mit Pinienkernen	Quorngeschnetztes Dreifarbige Quinoa Mediterranes Gemüse	Coq au Vin PF Feine Nudeln Mediterranes Gemüse
Preise	inkl. Suppe oder Menüsalat Gäste: CHF 15.50 Personal: CHF 12.50* * inkl. 4dl Offenschank-Getränk	inkl. Suppe oder Menüsalat Gäste: CHF 14.50 Personal: CHF 11.00* * inkl. 4dl Offenschank-Getränk	inkl. Suppe oder Menüsalat Gäste: CHF 18.50 Personal: CHF 15.50* * inkl. 4dl Offenschank-Getränk
Öffnungszeiten	MO – FR SA – SO inkl. Feiertage	Cafeteria Binetäli 08:30 – 17:30 Uhr 08:30 – 17:30 Uhr	Cafeteria Pfrundstübli 08:30 – 14:00 Uhr geschlossen
Deklaration	FR Frankreich HU Ungarn NL Niederlande GR Griechenland / Fanggebiet 37 NZ Neuseeland NO Norwegen / Fanggebiet 27 ISL Island TH Thailand VN Vietnam ES Spanien EU Europäische Union EU/ZU Zucht Europäische Union	Wenn nichts Anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliessliche Fleisch und Backwaren aus Schweizer Produktion. Fisch ist immer aus zertifiziertem Fang.	SF Schweinefleisch RF Rindfleisch KF Kalbfleisch PF Pouletfleisch/Geflügel