

Menüplan

9. – 13. März 2026

	Tagesmenü	Evergreen	Geniessermenü
MO	Panierte Pouletbrust Pilzrahmsauce Müscheli Glasierte Karotten	Marinierte Tofuwürfel Provenzalische Sauce Wildreis-Pilaw	Geschmortes Kalbsschnitzel Zitronensauce Rösti Bohnen mit Schalotten
DI	Currywurst SF Kartoffel-Wedges Mischgemüse	 Veganes Gulasch Hörnli Ratatouille	Gebratenes Lammrückenfilet NL Kräuterbutter Polenta Ratatouille
MI	Trutenragout FR Spätzli Röschenmischung mit Bröseln	Pizza «Funghi e Spinaci» Tomaten-Mozzarella-Salat	Gebratenes Wolfsbarschfilet NL Zitronensauce Pilaw-Reis Blattspinat mit Pinienkernen
DO	Spaghetti mit drei Saucen Tomaten-Olivensauce Rindsbolognese Pesto	 Sojageschnetzeltes Provenzalische Sauce Ebly mit Gemüse Marktgemüse	Gefüllte Kalbsbrust Jus Kartoffelstock Geschmorter Fenchel
FR	Pochierter Dorschrückenfilet ISL Kapernrahmsauce Salzkartoffeln Gedünstete Zucchini	Blätterteigpastetli mit Gemüseragout und Quorn	Rindsragout Feine Nudeln Wurzelgemüse
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