

Menüplan

18. – 22. Mai 2026

	Tagesmenü	Evergreen	Geniessermenü
MO	Schweinsragout Mediterrane Sauce Risotto Frühlingsgemüse	Penne all'arrabiata Quorn Grana Padano	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Pommes Williams Tomaten provenzalische Art
DI	Gehacktes Rindfleisch Apfelmus Hörnli Reibkäse	 Gemüsebrätlinge Paprikasauce Kartoffelstock Marktgemüse	Pulposalat Avocado Baquette mit Butter
MI	Grill im Pfrundstübli Marinierte Pouletbrust Binetäli Gebratene Pouletbrust Barbecuesauce Kartoffel-Wedges, Zucchetti	Grill im Pfrundstübli Marinierter Halloumi Binetäli Gebratene Quorn-Schnitzel Paprikasauce Müscheli, Brösel-Blumenkohl	Kalbshaxenscheiben Rosmarinsauce Polenta Gebratene Zucchetti
DO	Truthahnragout FR Rote Currysauce Basmatireis Wokgemüse	 Sojageschnetzeltes Pilzrahmsauce Serviettenknödel Sellerie & Rüebli	Handgemachte Tagliatelle Safransauce Grüne Spargeln Rauchlachs-Teller
FR	Fischragout Zitronenthymiansauce Salzkartoffeln Blattspinat mit Pinien	Pikante Käse-Gemüsewähe	Lammrücken am Stück gegart Kalbsjus Kartoffelgratin Bunte Erbsen
Preise	inkl. Suppe <u>oder</u> Menüsalat Gäste: CHF 15.50 Personal: CHF 12.50* * inkl. 5dl PET-Getränk	inkl. Suppe <u>oder</u> Menüsalat Gäste: CHF 14.50 Personal: CHF 11.00* * inkl. 5dl PET-Getränk	inkl. Suppe <u>oder</u> Menüsalat Gäste: CHF 18.50 Personal: CHF 15.50* * inkl. 5dl PET-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 AUS Australien 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