

Menüplan

19. – 23. Mai 2025

	Tagesmenü	Evergreen	Geniessermenü
MO	Schweinsragout Risotto Frühlingsgemüse	Penne all`arrabiata Grana Padano	Rindgeschnetzeltes Stroganoff Rosmarinkartoffeln Tomaten provenzalische Art
DI	Gehacktes Rindfleisch Hörnli Apfelmus	 Gemüsebrätlinge Kartoffelstock Paprikasauce Marktgemüse	Kaninchenschenkel HU Schupfnudeln Apfelsauce Kefen
MI	Grill im Pfrundstübli Diverse Würste SF inkl. Vegan Binetäli Grill-Cordon bleu SF Kartoffelwedges Zucchetti	Gefüllte Süsskartoffeln Mexikanische Art Avocado-Dip	Kalbshaxenscheiben Polenta Rosmarinsauce Zucchetti
DO	Trutenragout FR Basmatireis Rote Currysauce Wokgemüse	 Sojageschnetzeltes Pilzrahmsauce Serviettenknödel Sellerie und Rüebli	Handgemachte Tagliatelle Grüne Spargeln Safransauce Rauchlachs-Teller NO
FR	Fitnessteller Tintenfisch ES im Backteig Remouladensauce	Pikante Käse-Gemüsewähe	Maispouardenbrust FR Kartoffelgratin Zitronenthymiansauce Bunte Erbsen
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 ZU,ISL Zucht Island TH Thailand VN Vietnam ES Spanien EU/ZU Zucht Europäische Union US USA	Wenn nichts Anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliessliche Fleisch und Brote aus Schweizer Produktion. Fisch ist immer aus zertifiziertem Fang.	SF Schweinefleisch RF Rindfleisch KF Kalbfleisch PF Pouletfleisch/Geflügel