

Menüplan

16. – 20. Juni 2025

	Tagesmenü	Evergreen	Geniessermenü
MO	Trutenschnitzel FR Rosmarinsauce Risotto Gratinierter Lauch	Linsen-Dal Pfefferminz-Joghurt Dip Naanbrot	Lammragout NZ mit Oliven Polenta Ratatouille
DI	Rindfleischbällchen Rahmsauce Müscheli Broccoli & Romanesco	 Quorngeschnetzeltes Provenzalische Sauce Quinoa Broccoli & Romanesco	Geschnetzelte Kalbsleber Madeirasauce Rösti Karotten
MI	Grill im Bientäli Verschiedene Grillspiesse SF inkl. Vegan Pfundstübli Currywurst SF Kartoffel Gemischter Salat	Pfundstübli Linsenbrätlinge Kräutersauce Krawättli Erbsen & Silberzwiebeln	Rindsragout Spätzli Marktgemüse
DO	Spaghetti Basilikumsauce Cinque Pi-Sauce Rindsbolognese Grana Padano	 Sojageschnetzeltes Mediterrane Sauce Risotto Ofengemüse	Weisse & grüne Spargeln Sauce Hollandaise Kartoffeln Trockenfleisch RF/SF
FR	Forellenfilet EU/ZU Dillrahmsauce Pilaw-Reis Rahmspinat	Gemüseschnitzel Basilikum & Dörrtomate Ebly mit Gemüse Zucchetti	Gefüllte Kalbsbrust Bratensauce Nudeln Zucchetti
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
Öffnungs- zeiten	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