

Menüplan

6. – 10. Juli 2026

	Tagesmenü	Evergreen	Geniessermenü
MO	Schweinsgeschnetztes Lyoner Kartoffeln Romanesco mit Ei	Tortelloni Ricotta Cinque Pi-Sauce	Rindsragout mit kleinem Gemüse Wildreismix Honig-Rüepli
DI	Truthahn-Saltimbocca SF Mediterrane Sauce Risotto Mischgemüse	 Vegane Hackbällchen Vegane Rahmsauce Vegane Nudeln Peperoni	Gebratenes Lachsfilet Melonenschnitze mit Beeren Salat vom Buffet
MI	Schweins-Spiess Jägersauce Ofenkartoffeln Fenchel	Cannelloni mit Spinat & Frischkäse Tomatenrahmsauce	Rindsspiessli Balsamicosauce Safranrisotto Broccoli mit Mandeln
DO	Kalbshacksteak Pfefferrahmsauce Polenta-Gnocchi Blumenkohl mit Kräuter	 Tofuwürfel Pilzrahmsauce Ebly mit Gemüse Ofengemüse	Mistkratzerli Melonenschnitze mit Beeren Salat vom Buffet
FR	Fischstäbchen Seelachs Tartar-Sauce Pilaw-Reis Zucchini & Cherrytomaten	Vegi-Frühlingsrollen Süss-Sauer-Sauce Krautsalat	Kalbsvoressen Grossmutterart Duchesse-Kartoffeln Marktgemüse
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