

# Menüplan

20. – 24. Juli 2026

|                | Tagesmenü                                                                                                                                                                                                                                   | Evergreen                                                                                                                                                               | Geniessermenü                                                                                                |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MO             | Paniertes Schweinschnitzel<br>Zitrone & Jus<br>Pommes frites<br>Erbsen & Karotten                                                                                                                                                           | Vegane Soja-Bolognese<br>Apfelmus-Dip<br>Vegane Hörnli                                                                                                                  | Kalbsschulterbraten<br>Pilzrahmsauce<br>Feine Nudeln<br>Marktgemüse                                          |
| DI             | Gebratene Pouletbrust<br>Balsamicosauce<br>Risotto<br>Ofengemüse                                                                                                                                                                            | <br>Gemüseburger<br>Paprikasauce<br>Müscheli<br>Broccoli mit Mandeln                  | Rindgeschnetzeltes<br>Stroganoff<br>Bäckerkartoffeln<br>Broccoli mit Mandeln                                 |
| MI             | Pasta Festa<br>Tomaten-Olivensauce<br>Kalbs-Bolognese<br>Basilikumsauce                                                                                                                                                                     | Tofu-Curry<br>Basmatireis<br>Asia-Gemüse                                                                                                                                | Lammgigot am Stück gebraten<br>Kräuterjus<br>Polenta<br>Ratatouille                                          |
| DO             | Truthahnragout <span>FR</span><br>Pfefferrahmsauce<br>Gnocchi<br>Romanesco mit Ei                                                                                                                                                           | <br>Vegane Currywurst<br>Kartoffel-Wedges<br>Sommergemüse                           | Rindsdünstragout<br>Müscheli<br>Zucchetti mit Zwiebeln                                                       |
| FR             | Schlemmerfilet-Seelachs <span>DE</span><br>Dillrahmsauce<br>Risotto<br>Fenchel                                                                                                                                                              | Sojageschnetzeltes<br>Mediterrane Sauce<br>Polenta<br>Zucchetti                                                                                                         | Maispouardenbrust <span>FR</span><br>Kräuterbutter<br>Melonenschnitze mit Beeren<br>Salat vom Buffet         |
| Preise         | inkl. Suppe <u>oder</u> Menüsalat<br><br>Gäste: CHF 15.50<br>Personal: CHF 12.50*<br>* inkl. 5dl PET-Getränk                                                                                                                                | inkl. Suppe <u>oder</u> Menüsalat<br><br>Gäste: CHF 14.50<br>Personal: CHF 11.00*<br>* inkl. 5dl PET-Getränk                                                            | inkl. Suppe <u>oder</u> Menüsalat<br><br>Gäste: CHF 18.50<br>Personal: CHF 15.50*<br>* inkl. 5dl PET-Getränk |
| Öffnungszeiten | MO – FR<br>SA – SO inkl. Feiertage                                                                                                                                                                                                          | Cafeteria Binetäli<br><br>08:30 – 17:30 Uhr<br>08:30 – 17:30 Uhr                                                                                                        | Cafeteria Pfrundstübli<br><br>08:30 – 14:00 Uhr<br>geschlossen                                               |
| Deklaration    | FR Frankreich<br>HU Ungarn<br>NL Niederlande<br>GR Griechenland / Fanggebiet 37<br>NZ Neuseeland<br>NO Norwegen / Fanggebiet 27<br>ISL Island<br>TH Thailand<br>VN Vietnam<br>ES Spanien<br>DE Deutschland<br>EU/ZU Zucht Europäische Union | Wenn nichts Anderes deklariert ist,<br>verwenden wir ausschliessliche Fleisch<br>und Backwaren aus Schweizer<br>Produktion.<br>Fisch ist immer aus zertifiziertem Fang. | SF Schweinefleisch<br>RF Rindfleisch<br>KF Kalbfleisch<br>PF Pouletfleisch/Geflügel                          |