

Menüplan

16. – 20. Februar 2026

	Tagesmenü	Evergreen	Geniesseramenü
MO	Schweinsgeschnetzeltes Pfefferrahmsauce Spätzli Erbsen & Silberzwiebeln	Ravioli Tomatensauce Grana Padano	Black Tiger-Crevetten VN aus dem Ofen Grüner Kräutersauce Basmatireis Geschmorter Pak Choi
DI	Gebratene Pouletbrust Gebundene Jus Müschenli Marktgemüse	Vegan Veganes Dinkel-Gulasch Polenta Marktgemüse	Gebratenes Rindssteak mit Speck SF & Pilzen Pommes frites Broccoli mit Nüssen
MI	Berner Platte RF,SF Salzkartoffeln Rahmlauch	Quorngeschnetzeltes Currysauce Gebratener Reis mit Gemüse	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Feine Nudeln Zweierlei Karotten
DO	Lasagne Bolognese Tomatenrahmsauce	Vegan Gemüsebrätlinge Paprikasauce Couscous Marokkanisches Gemüse	Geschmorter Kalbsschulterbraten Provenzalische Sauce Polenta Zucchini & Cherrytomaten
FR	Gebratenes Lachsfilet NO Dillrahmsauce Pilaw-Reis Gedünsteter Spinat	Vegetarische Capuns Käsesauce	Handgemachte Ravioli mit Spinat & Ricotta Rote Pestosauce Grana Padano
Preise	inkl. Suppe oder Menüsplat Gäste: CHF 15.50 Personal: CHF 12.50* * inkl. 4dl Offenschank-Getränk	inkl. Suppe oder Menüsplat Gäste: CHF 14.50 Personal: CHF 11.00* * inkl. 4dl Offenschank-Getränk	inkl. Suppe oder Menüsplat 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 Pfrundstäbli 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 EU Europäische Union 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