

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 20. JULI 2026

ROTE LINSEN-MANGO TEIGTASCHEN leichte Currysauce, Mangold  A/G/L
red lentil ravioli with mango, light curry sauce, chard

BIO KALBSBUTTERSCHNITZEL Erdäpfel, sautierte Zuckererbsen A/G/L/O
minced organic veal patties, potatoes, sauteed sugar peas

DIENSTAG, 21. JULI 2026

GESCHMORTE MELANZANI

Hummus, Linsen-Falafel, Ziegenkäse, Paradeiser-Vinaigrette  A/F/G/L
braised aubergine, hummus, lentil falafel, goat's milk cheese, tomato vinaigrette

GEBRATENES SCHWEINS-FILET Gemüse-Quinoa Risotto, Prosciutto Chips G/L
pork  fried pork fillet, vegetable-quinoa risotto, prosciutto crisps

MITTWOCH, 22. JULI 2026

SPINAT-RICOTTA GNOCCHI

geschmorte Kirschparadeiser, Basilikum-Rahmsauce  A/C/G
spinach-ricotta gnocchi, braised cherry tomatoes, basil sour cream

CEVAPCICI Pita, Melanzani-Paprika Salsa, Feta *pork  A/C/G/L*
cevapcici, pita bread, aubergine-bell pepper salsa, feta cheese

DONNERSTAG, 23. JULI 2026

SCHWAMMERL-RAGOÛT Servietten-Knödel, Majoran-Rahm  A/C/G/L/O
mushroom ragoût, bread dumplings, marjoram sour cream

GEBRATENE HÜHNERBRUST-STREIFEN Paradeiser-Risotto, Grana G/L/O
fried chicken breast strips, tomato risotto, grana cheese

FREITAG, 24. JULI 2026

VEGETARISCHES MOUSSAKA Tomaten-Basilikum Sauce  A/C/G/L
vegetarian moussaka, tomato-basil sauce

GEBRATENE SARDINEN Letscho, Wildreis D/G/L
fried sardines, letcho stew, wild rice

JEDER TAGESTELLER 18,6 / EACH DISH OF THE DAY 18,6

A Gluten

B Krebstiere

/crustaceans

C Ei/egg

D Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts

F Soja/soy

G Laktose/lactose

H Nuss/nuts

L Sellerie/celery

M Senf/mustard

N Sesam/sesame

P Lupinen/lupins

O Sulfite/alcohol

R Weichtiere/molluscs

 Vegetarisch

 vegetarian

 VeganVegan

 Schweinefleisch

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Prices include all taxes and fees.