

Unsere Tagesmenü

Im Café kostet das Tagesmenü wochentags mit Vorspeise (Tagessalat oder Tagessuppe) CHF 19.50 (mit dem Menüpass nur CHF 17.70), an Sonn- und Feiertagen CHF 23.50. Unsere Tages- und Wochenmenüs gibt es auch zum Mitnehmen, CHF 16.00 ohne, CHF 18.00 mit Vorspeise.

Dienstag, 7. September

Kleiner gemischter Salat

Wildhackbraten an Pilzrahmsauce
mit Spätzli und Rotkraut

Mittwoch, 8. September

Kleiner gemischter Salat

Pouletbrüstli mit Polenta
und Ratatouille

Donnerstag, 9. September

Kleiner gemischter Salat

Hirschpfeffer mit Eierspätzli
und Rosenkohl

Freitag, 10. September

Kleiner gemischter Salat

Spätzlipfanne mit Marroni, Baumnüsse,
Datteln, dazu Pilzrahmsauce

Wochenhit

Blätterteigpastetli mit Pommes frites
und Gemüse

Mit beiden Vorspeisen kostet das Tagesmenü CHF 23, bzw. CHF 28 (sonn- und feiertags). Wo es nicht anders vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch. Vegetarische Gerichte finden Sie in unserer Speisekarte. Auskünfte zu Allergenen kann Ihnen die Küche mündlich geben. Wochentags ist die warme Küche von 9.30 bis 17 Uhr, samstags und sonntags ist die warme Küche von 11.30 bis 14 Uhr geöffnet. Möchten Sie wöchentlich über unsere Tagesmenüs informiert werden, teilen Sie uns Ihre Mail-Adresse mit.

dazu Brot des Tages

Leinsamen

Zutaten: Wasser, Halbweissmehl, Kleienmehl, Ruchmehl, Leinsamen, Backhefe mit Vitamin D, Salz, Gerstenmalzextrakt

dazu Brot des Tages

Morgarten

Zutaten: Weizenmehl IPS, Wasser, Meersalz, Weizensauerteig, Roggensauerteig, Gerstenmalzmehl, Backhefe mit Vitamin D, mindestens 16 Std. Teigruhezeit

dazu Brot des Tages

Haferflocken

Zutaten: Halbweissmehl, Hafer, Wasser, Meersalz, Backhefe

dazu Brot des Tages

Vollkornweizen

Zutaten: Weizenvollkornmehl, Wasser, Backhefe mit Vitamin D, Meersalz, mindestens 12 Stunden Teigruhezeit

Ihr tägliches Brot

Unsere Teige werden in den Morgenstunden nach hauseigenen Rezepten und sinnvoller Ruhezeit (2 bis 30 Stunden) von unseren Bäckern zu chüschtigen Brotlaiben gebacken. Von allen Teigen backen wir auch Kleinbrötchen. Für unsere Backwaren verwenden wir Schweizer Getreide der Lindmühle AG im Aargau