

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 15.00 ohne, CHF 18.00 mit Vorspeise.

Montag, 14. September

Maiscremesuppe oder Blattsalat mit Pilzen

Zarte Saltimbocca von Schwein (CH) mit sämigem Weissweinsrisotto und knackigen Bohnenbündeli

Dienstag, 15. September

Gemüsebouillon mit Wirz

Hausgemachte Hacktätschli an Kräutersauce mit verschiedenen Salaten oder luftigem Kartoffelstock

Mittwoch, 16. September

Kartoffelcremesuppe mit Lauch oder Blattsalat mit Sprossen

Feines Kalbsgeschnetzeltes an Eierschwämmli- und Butter geschwenkten Teigwaren und Grilltomate

Donnerstag, 17. September

Apfel-Fenchelcremesuppe oder gekochter Karottensalat

Würziger Rindfleischvogel an leichter Rotweinsauce mit knusprigen Kartoffelkroketten und herbstliches Gemüse

Freitag, 18. September

Rindsbouillon mit Einlage oder kleiner gemischter Salat

Himmlische Penne Carbonara mit Speck und Reibkäse

Wochenhit

Tagessuppe

Knusprige Rösti-Pick mit Frischkäsefüllung und verschiedenen Salaten

Mit beiden Vorspeisen kostet das Tagesmenü CHF 23, bzw. CHF 28 (sonn- und feiertags). Einmal wöchentlich überraschen wir Sie mit einem kostenlosen Dessert. Wo es nicht anders vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch. Vegetarische Gerichte finden Sie in unserer Speisekarte. Auskünfte zu Allergenen kann Ihnen die

dazu Brot des Tages

UrDinkel Maggia

Zutaten: UrDinkel Maggia IPS LH2, Wasser, Meersalz, Backhefe mit Vitamin D, mindestens 12 Std. Teigruhezeit

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

UrDinkel

Zutaten: UrDinkel rein, Wasser, Meersalz, Backhefe mit Vitamin D

dazu Brot des Tages

Pain Pirole dunkel

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Sauerteig getrocknet, Roggensauerteig, Weizensauerteig, Roggenmehl, Weizenmehl, Malz, Gerstenmalzmehl, Röstroggen, Hefe; Teigruhezeit 18 Std.

Ihr täglich Brot

Unsere Teige werden in den Morgenstunden nach hauseigenen Rezepten und sinnvoller Ruhezeit (2 bis 24 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

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.