Speiseplan vom 23. – 27. November 2026

	Allergene	Grundpreis	Aufschlag je Beilage	extern	Aufschlag je Beilage
Montag, 23. November 2026					
Cannellini-Bohnen-Nudelsuppe mit Tomatenpesto	Weizen,7,8,9,11,14	ab 1,30 €		ab 3,50 €	
Ofenfrischer Kassler in Senfjus // Grünkohl // Röstkartoffeln	11,12,14 // Hafer,11	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Älpler Magronen mit hausgemachtem Birnen-Apfelmark // Salatherzen mit Radieschen und Joghurtdressing	Weizen,3,7,14 // 7,14 // -	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Rehragout mit Kastanien // gerösteter Rosenkohl und Ofenmöhren // buttrige Schupfnudeln	11,14 // - // Weizen,3,7	5,20 €	0,80 €	10,50 €	3,00 €
Stracciatella-Joghurt mit Cranberry	7	1,50 €		3,50 €	
Kaffeecrème & Apfel	7	1,50 €		3,50 €	
Dienstag, 24. November 2026					
Kräftige Rinderbrühe mit Graupen, Ei und Gemüse	Weizen,3,11	ab 1,30 €		ab 3,50 €	
Kross gebratenes Lachsfilet mit Zitronenbutter und Knusperkapern // Erbsen-Kohlrabiragout // Butterreis	Weizen,4,7 // - // 7	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Kräuterfalafel mit Erbsen-Minzcrème und Sesam (vegan) // gegrillte Auberginen mit Mandeln, Granatapfel und roten Zwiebeln // Petersiliensalat mit Couscous und Tomate	9,13 // 8 // Weizen,14	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Glasierte Iberico-Schweinebäckchen mit Honig und Rosmarin // rahmiger Wirsing // La Ratte Kartoffeln	11,14 // 7 // -	5,20 €	0,80 €	10,50 €	3,00 €
Mascarpone & Mango	7,Haselnuss	1,50 €		3,50 €	
Zimtcrème mit Birnenragout	7	1,50 €		3,50 €	
Mittwoch, 25. November 2026					
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen	7	ab 1,30 €		ab 3,50 €	
Knusperschnitzel von der Pute mit Ingwer-Limonenmayo // Misonudeln // knackiges Gemüse mit Crispy-Chili-Öl	Weizen,3,12,14 // Weizen,3,6 // -	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Geschmorte Butterrüben mit Kräutern und Zitrone gratiniert // Lauch-Champignon-Ragout // Kartoffelmash	7 // - // 7	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Geschmorte Lammkeule in Salbeijus // Polentasterz mit altem Balsamico und Nussbutter // Schmorgemüse mit Perlzwiebeln	11,14 // 7,14 // 11,14	4,60 €	0,80 €	10,00 €	3,00 €
Pumpernickelmousse & Himbeere (vegan)	7	1,50 €		3,50 €	
Schwarzer Reis & Kirsche	7	1,50 €		3,50 €	
Donnerstag, 26. November 2026					
Gelbe Erbsencrèmesuppe mit Würstchen und Petersilie	9,11,12	ab 1,30 €		ab 3,50 €	
Sauerbraten vom Rind in Rosinen-Lebkuchenjus // Apfelrotkohl // geschmelzte Kartoffelknödel	11,14 // 14 // Weizen,7	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Pasta Arrabiata mit Parmesan // geröstete Kichererbsen mit Cavolo Nero	Weizen,11 // 9 // -	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Süßkartoffel-Linsendaal mit Mangopickles und Minze (vegan) // Ofenpaprika // Kardamomreis	9,11,13,14 // - // -	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Schokoladenflan mit Beerensauce	3,7	1,50 €		3,50 €	
Rhabarber & Vanillecrème	7	1,50 €		3,50 €	
Freitag, 27. November 2026					
Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	Weizen,3,7,11,14	ab 1,30 €		ab 3,50 €	
Hähnchenpiccata in Tomaten-Paprikasugo // Safranrisotto // Blattspinat mit Pinienkernen	11,14 // 14 // Weizen,7	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Kürbis-Kartoffelstrudel mit grüner Sauce // Salate vom Florahof mit Kürbiskernen	Weizen,11 // 9 // -	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Garnelen in Zitrus-Ponzu und Sesamdip // gedämpftes Bao Bun // gegrilltes Wokgemüse	9,11,13,14 // - // -	5,20 €	0,80 €	10,50 €	3,00 €
Mandarine & Kondensmilch	7	1,50 €		3,50 €	
Schokikuchen & Schokolade	Weizen,3,7, Haselnuss	1,50 €		3,50 €	

Ab 7.30 Uhr gibt's Frühstück!

Frisch belegte Stullen, Bircher Müsli, Granola mit Joghurt
Rührei mit und ohne Extrawurst, Frühstück wie in Paris,
Smoothies oder Zimtschnecken und natürlich ein Lächeln!

1 glutenhaltiges Getreide 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fisch 5 Erdnüsse 6 Soja 7 Milch und Lactose 8 Schalenfrüchte (Baumnüsse) 9 Lupine
10 Weichtiere 11 Sellerie 12 Senf 13 Sesamsamen 14 Schwefeldioxid und Sulfite, G enthält Gelatine