



## Tagesmenü

CHF 16.50

### Montag

12. Oktober 2020

#### Lasagne

mit Rindfleisch und Gemüse  
überbacken mit Käse

### Dienstag

13. Oktober 2020

#### Geschmorter Wildfleischvogel

Spätzli  
gedünsteter Rosenkohl

### Mittwoch

14. Oktober 2020

#### Schweinshaxen

Cremolata  
Kartoffelgratin  
gedünstetes Wirzgemüse

### Donnerstag

15. Oktober 2020

#### Lammragout

Provenzalische Art  
Polenta  
sautierter Fenchel

### Freitag

16. Oktober 2020

#### Ofenfleischkäse

Kräuterjus  
Lyoner Kartoffeln  
gedünstete Bohnen

### Samstag

17. Oktober 2020

#### Schweinschnitzel sautiert

Kräuterbutter  
Kartoffelecken  
Marktgemüse

## Vegimenü

CHF 16.50

#### Tofu

an Currysauce  
Reis  
Frittierte Banane

#### Gratinierter Burrito

mit Soja und Gemüse

#### Kartoffelgratin

mit Spiegelei  
Marktgemüse

#### Cornaturschnitzel an Pilzrahmsauce

Butternudeln  
Erbsen und Karotten

#### Käsekuchen

mit Zwiebeln

#### Penne

an hausgemachtem  
Basilikumpesto

## Tageshit

Regional

#### Pouletragout

an Currysauce  
Reis  
Mischgemüse  
CHF 16.50

#### Chili con Carne

Spätzli  
Marktgemüse  
CHF 16.50

#### Werkstatt-Burger

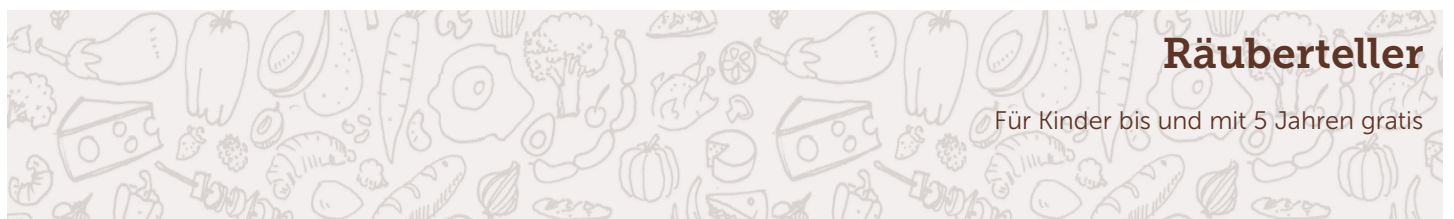
**Pouletfleisch**  
**Wasabi-Mayonnaise**  
Pakjoi  
CHF 21.50

#### Schweinsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce

Butternudeln  
Erbsen und Karotten  
CHF 23.50

#### Spaghetti mit Crevetten

an Tomaten-  
Peperonisauce  
CHF 24.50



Wir verwenden nur Schweizer Fleisch. Abweichungen werden deklariert. Wir verarbeiten allergieauslösende Lebensmittel wie Sellerie, Hühnerei, Milchprodukte, Nüsse, Fisch und Früchte in den Küchen. Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an die Buffet- oder Servicemitarbeitenden.

\*kann mit Hormonen, Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. CHE-105.971.584 MWST (Änderungen vorbehalten)