

Dienstag, 16. Juni 2026



Tagesmenu

25.00

Fenchelcrèmesuppe

Spinatsalat mit Ei

Gebratenes Poulet Saltimbocca (CH)

an Braten-Jus

Basilikum-Risotto

saisonales Gemüse

Business-Lunch

36.00

Fenchelcrèmesuppe

Spinatsalat mit Ei

Sautiertes Rindspailard (IMP)

an Pfeffer-Butter

Tomaten-Teigwaren

Marktgemüse

Wochen-Bowl

24.00

Gebratene Thunfischwürfel (VTN)

auf Sushireis, Nüssen, Pilzen, Meeresbohnen,

Cherry-Tomaten, Randensprossen, Gurken,

Melonen, Mais-Chips und Limonen-Dip

ohne Thunfischwürfel

22.00

Wochen-Dessert

6.50

Hausgemachte Beerencreme mit Zitronensorbet