

Mittagessen

KW 35 vom 24.08.2026 bis 30.08.2026

11:30 bis 13:30 Uhr

	Tagesmenü		Tageshit (Vegan / Vegetarisch)		Markt- Buffet
Mo	Pilz- Gemüsesuppe	1/7/9	Pilz- Gemüsesuppe	1/7/9	Pasta
	Menüsalat	3/10	Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce
	Grillierte Pouletbrust		Schweizer	1/9/12	zusätzliche Gemüse
	an Zitronenrahmsauce mit Senf	7/10/12	Gerstengehacktes		und Beilagen als
	Griesschnitte mit Chiasamen	1/3/7	mit Wurzelgemüse		optionales Angebot im Marktbuffet.
	Fenchel- Radieschengemüse		Penne	1/3	
Di	Maiscremesuppe	1/7/9	Maiscremesuppe	1/7/9	Pasta
	Menüsalat	3/10	Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce
	Kalbsbrustschnitte	1/9/12	Veganes Bio Tofustroganoff	6/12	zusätzliche Gemüse
	Majoranjus		mit Mandeljoghurt	8	und Beilagen als
	Vollkorn- Frischkäseknödel	1/3/6/7/8/11	Teigwaren	1/3	optionales Angebot im Marktbuffet.
	Bohnentopf	7/12	Sautierte Zucchini		
Mi	Kräuter- Kartoffelsuppe	1/7/9	Kräuter- Kartoffelsuppe	1/7/9	Pasta
	Menüsalat	3/10	Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce
	Angusbratwurst mit grünem Pfeffer	7	Asiatische	5/6/9/11	zusätzliche Gemüse
	von Holzen, Zwiebelsauce	9/12	Reisnudel- Gemüsepfanne		und Beilagen als
	Wildreismix		mit Saubohnen		optionales Angebot im Marktbuffet.
	Glasierte Randen	7	und Sojasauce		
Do	Karotten- Kokossuppe	1/7/9	Karotten- Kokossuppe	1/7/9	Pasta
	Menüsalat	3/10	Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce
	Cordonbleu	1/3/7	Indisches Gemüsecurry	6/11	zusätzliche Gemüse
	saisonal gefüllt		mit green Mountain Chicken		und Beilagen als
	Wedges		Gewürzreis	11	optionales Angebot im Marktbuffet.
	Kohlrabi à la creme	7	Gedünstete Knackerbsen	7	
Fr	Tomatencremesuppe	1/7/9	Tomatencremesuppe	1/7/9	Pasta
	Menüsalat	3/10	Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce
	Gedämpftes Saiblingsfilet vom Sattel	4	Quinoa- Chiliberger	1/3/7	zusätzliche Gemüse
	mit confierten Cherrytomaten		mit Sauerrahmdip	7	und Beilagen als
	Süsskartoffel- Gnocchi	3/7	Ofenkartoffeln mit Thymian		optionales Angebot im Marktbuffet.
	Belugalinsen an Kräuterrahmsauce	7/12	Gebackene Peperoni mit Chia		
Sa	Griesssuppe mit Lauch	1/7/9	Vorstellung unseres Käse- Lieferant Chäs- Hütte In der Chäs- Hütte wird Käse hergestellt, die breite reicht von Gruyère AOP über den Walchwilser Bergkäse bis zum weichen Ziger. Der Gruyère wird schon seit 1948 auf dem Walchwilser Berg produziert und wird von der Gruyère AOC als Satelliten- Betrieb anerkannt. Gruyère AOC ist die geschützte Ursprungsbezeichnung. Dieser Käse stammt aus einem Gebiet, das ihm die typischen Eigenschaften und einen unnachahmlichen Geschmack verleiht. Die AOC bürgt für die Echtheit der Produkte, die nach traditionellen Verfahren hergestellt werden. Für Anregungen und Rückmeldungen bitte per Mail an: peter.amrein@zgks.ch		Zusätzliches Fleischangebot
	Menüsalat	3/10			zusätzliche Gemüse
	Schweinhalsbraten vom Thurgauer	10			und Beilagen als
	Apfelschwein an Majoranjus	9/10/12			optionales Angebot im Marktbuffet.
	Bramata Polenta mit Walnüssen	7/8			
	Grüne gedünstete Bohnen	7			
	Tagesdessert				
So	Sellerie- Birnensuppe	1/7/9			Zusätzliches Fleischangebot
	Menüsalat	3/10			zusätzliche Gemüse
	Uelihof Rindshackbällchen				und Beilagen als
	an Peperonisauce	7/12			optionales Angebot im Marktbuffet.
	Nudeln	1/3/7			
	Sautierte Zucchini				
	Sonntagsdessert				

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel und Süsswasserfisch ausschliesslich aus der Schweiz. Wildfleisch aus der Schweiz oder EU, Meeresfisch aus nachhaltiger Fischerei und Zucht. Die Herstellung sämtlicher Backwaren wurden in der Schweiz getätigt. Seelachs: FAO61 / 67

Legende Allergenbezeichnung

1 Glutenhaltige Getreide	6 Sojabohnen & Erzeugnisse	11 Sesamsamen & Erzeugnisse
2 Krebstiere & Erzeugnisse	7 Milch & Erzeugnisse	12 Schwefeldioxid & Sulfite
3 Eier & Erzeugnisse	8 Hartschalenobst & Erzeugnisse	13 Lupinen & Erzeugnisse
4 Fische & Erzeugnisse	9 Sellerie & Erzeugnisse	14 Weichtiere & Erzeugnisse
5 Erdnüsse & Erzeugnisse	10 Senf & Erzeugnisse	a.A. auf Anfrage