



Menüplan



Woche 22
25.05. – 29.05.2026

Menü 1

Menü 2

Vegi-Menü

Montag

Das Restaurant Mint ist heute geschlossen.

Pfingstmontag

Wir wünschen Ihnen ein schönes Pfingstfest.

Dienstag

Gemüsecremesuppe^{V*}
Schweinsgeschnetztes
an Kräutersauce^{♦L}
Kartoffelgratin^{VL}
Wurzelgemüse^{V*}

Gemüsecremesuppe^{V*}
Gratinierte Cannelloni
gefüllt mit Ricotta und Spinat^{VO LG}
Menüsalat^{V*}

Gemüsecremesuppe^{V*}
Spargel Ravioli^{VO LG}
an Kräuterrahmsauce^{VL}
Menüsalat^{V*}

Mittwoch

Artischockensuppe^{V*}
Kalbsinvoltini^{♦LGM}
an Bratenjus
Safranreis^{V*}
Blumenkohlrosli^{V*}

Artischockensuppe^{V*}
Butterbohnenalat^{V*}
Rollschinkli[♦]
mit Senf^{V*M}
Kartoffelsalat^{VO LM}

Artischockensuppe^{V*}
Saisonsalat^{V*}
Böllerwähe^{VO LG}

Donnerstag

Grünerbsensuppe^{V*}
«Ghackets & Hörnli»^{V*G}
mit Rindshackfleisch
Apfelschnitzli^{V*} und Reibkäse^{VL*}
Menüsalat^{V*}

Grünerbsensuppe^{V*}
Kaninchengeschnetztes^L
Basmati-Riegel^{V*}
Glasierte Rüebli^{V*}

Grünerbsensuppe^{V*}
«Ghackets & Hörnli»^{V*G}
mit Gemüse-Soja-Gehacktem^{V*GB}
Apfelschnitzli^{V*} und Reibkäse^{VL*}
Menüsalat^{V*}

Freitag

Apfel-Ingwersuppe^{VL}
Pouletspiessli
an Rahmsauce^{VL}
Gebratene Rosmarinkartoffeln^{V*}
Blattspinat^{V*}

Apfel-Ingwersuppe^{VL}
Paniertes Seelachsfilet^{GF}
mit Zitronendip^{VO LMSch}
Wildreismix^{V*}
Asia-Gemüse^{V*S}

Apfel-Ingwersuppe^{VL}
Indisches Linsengericht^{V*}
Wildreismix^{V*}
Menüsalat^{V*}

V=Vegetarisch, V*=Vegan, ♦ = Schweinefleisch,
O = Hühnerfleisch, L = Milchprodukte,
L* = Milchprodukte laktosefrei, G = glutenhaltige
Getreide, N = Hartschalenobst, E = Erdnuss,
S = Sesam, C = Sellerie, B = Soja, M = Senf, F = Fisch,
K = Krustentiere, Sch = Sulfite/Schwefel, U = Lupinen,
W = Weichtiere



Rind-, Kalb-, Schweinefleisch: Schweiz,
Wurstwaren: Schweiz, Poulet- und
Trutenfleisch: Schweiz, Kaninchen: Ungarn,
Lachs: Norwegen aus Aquakultur,
Lachsforelle: Türkei aus Aquakultur,
Tilapia: Zucht aus Indonesien,
Dorsch: Schleppnetz aus Nordostatlantik
Brote und Kleinbrote: Schweiz