

## TAGESMENUS

neues  
MARTHA  
STIFT

## Personal / Montag 22.06.2026

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Gemüsebrühe mit Rollgerste Kopfsalat mit Karotten  <b>Hackbraten vom Rind und Schwein mit Rahmsauce, serviert an einer Mascarpone-Polenta und saisonalem Marktgemüse</b>  Beerenquarkcreme	Gemüsebrühe mit Rollgerste Kopfsalat mit Karotten  <b>Gemüsewähe (Auberginen, Tomaten, Käse und Cashewnüsse) serviert mit Sauerrahmdip und konfierten Cherrytomaten</b>  Beerenquarkcreme	Gemüsebrühe mit Rollgerste Kopfsalat mit Karotten  <b>Paniertes Schweineschnitzel mit Zitronenschnitz, dazu Country Cuts und Grilltomate</b>  Beerenquarkcreme

## Personal / Dienstag 23.06.2026

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Italienische Gemüsesuppe Gemischter Blattsalat mit Mais  <b>Pouletschenkel aus dem Ofen an einer Balsamicojus, dazu Kartoffel-Wedges und glacierten Pfälzerrüebli</b>  Panna Cotta mit Kirsisauc	Italienische Gemüsesuppe Gemischter Blattsalat mit Mais  <b>Blumenkohldätschli mit Kräutersauce serviert mit Tomatennudeln und Fenchel</b>  Panna Cotta mit Kirsisauc	Italienische Gemüsesuppe Gemischter Blattsalat mit Mais  <b>Paniertes Schweineschnitzel mit Zitronenschnitz, dazu Country Cuts und Grilltomate</b>  Panna Cotta mit Kirsisauc

## Personal / Mittwoch 24.06.2026

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Selleriesuppe Lollo Rosso mit frischen Kräutern  <b>Gebratenes Trutenschnitzel Pariser Art (FR) mit kräftiger Kräuterjus, dazu Quarkspätzli und grünem Mangold</b>  Schoggimuffin	Selleriesuppe Lollo Rosso mit frischen Kräutern  <b>Hausgemachtes Linsensteak mit Zitronensauce serviert mit Bratkartoffeln und Lauchgemüse</b>  Schoggimuffin	Selleriesuppe Lollo Rosso mit frischen Kräutern  <b>Paniertes Schweineschnitzel mit Zitronenschnitz, dazu Country Cuts und Grilltomate</b>  Schoggimuffin

## Personal / Donnerstag 25.06.2026

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Griesscremesuppe Blattsalat mit Kichererbsen  <b>Saftiges Schweinehalssteak an Rotweinsauce, dazu Schupfnudeln und Zucchettigemüse</b>  Nussstangen	Griesscremesuppe Blattsalat mit Kichererbsen  <b>Tuyu Tofuragout nach Zürcher Art, an einer Champignonrahmsauce serviert mit Pilaw Reis und glasierte Rüebli</b>  Nussstangen	Griesscremesuppe Blattsalat mit Kichererbsen  <b>Paniertes Schweineschnitzel mit Zitronenschnitz, dazu Country Cuts und Grilltomate</b>  Nussstangen

## Personal / Freitag 26.06.2026

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Basler Mehlsuppe Eisberg- und Rotkrautsalat  <b>Gebratenes Lachsfilet (NO) mit Tomaten-Hollandaise, serviert mit Kartoffelpüree und gedünstetem Brokkoli</b>  Melonensalat	Basler Mehlsuppe Eisberg- und Rotkrautsalat  <b>Penne mit Café de Paris Rahmsauce, getrockneten Tomaten, Petersilie und Grana Padano</b>  Melonensalat	Basler Mehlsuppe Eisberg- und Rotkrautsalat  <b>Paniertes Schweineschnitzel mit Zitronenschnitz, dazu Country Cuts und Grilltomate</b>  Melonensalat

\* Das Fleisch sowie die Brot- und Backwaren sind, sofern nicht anders deklariert, aus Schweizer Produktion.  
Bei allfälligen Allergien/Unverträglichkeiten, kontaktieren Sie die Restaurant Mitarbeiter.