

TAGESMENUS

neues
MARTHA
STIFT

Personal / Montag 27.10.2025

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Erbsensuppe Blatt- und Kichererbsensalat Gebratener Pouletoberschenkel mit Rosmarinsauce, dazu Reis und Blattspinat Vanille Tartelette	Erbsensuppe Blatt- und Kichererbsensalat Quarksteak mit Basilikumsauce, dazu Ebly und Gemüsestreifen Vanille Tartelette	Erbsensuppe Blatt- und Kichererbsensalat Manzo Brasato (Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce), dazu Tomaten-Polenta und gebratener Wirsing mit Speck Vanille Tartelette

Personal / Dienstag 28.10.2025

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Rotelinsensuppe Gemischter Blattsalat mit Kresse Spaghetti Bolognese, dazu Reibkäse Schoggiflan mit Aprikosen Sauce	Rotelinsensuppe Gemischter Blattsalat mit Kresse Maronen-Pilzrisotto mit gebackenen Kürbisspalten, dazu Kräutersauce Schoggiflan mit Aprikosen Sauce	Rotelinsensuppe Gemischter Blattsalat mit Kresse Manzo Brasato (Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce), dazu Tomaten-Polenta und gebratener Wirsing mit Speck Schoggiflan mit Aprikosen Sauce

Personal / Mittwoch 29.10.2025

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Basler Mehlsuppe Lollo Bianco mit Kernen Kutteln in kräftiger Sauce, serviert mit Serviettenknödeln und Romanesco Glühwein-Zwetschgenkompott mit Zimtsauce	Basler Mehlsuppe Lollo Bianco mit Kernen Omeletteroulade mit Kerbelrahmsauce, dazu gebratene Kartoffelwürfel und gedünsteter Mangold Glühwein-Zwetschgenkompott mit Zimtsauce	Basler Mehlsuppe Lollo Bianco mit Kernen Manzo Brasato (Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce), dazu Tomaten-Polenta und gebratener Wirsing mit Speck Glühwein-Zwetschgenkompott mit Zimtsauce

Personal / Donnerstag 30.10.2025

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Cremesuppe Bauernart Blattsalat mit Mais Frikadellen (Rind- und Schwein) mit grüner-Pfeffersauce, dazu Kartoffelstock und Rosenkohl mit Zwiebeln Schoggimousse	Cremesuppe Bauernart Blattsalat mit Mais Vollkornspaghetti mit Zucchini, Cherry-Tomaten und gerösteten Nüssen an Petersilien-Pesto, dazu Reibkäse Schoggimousse	Cremesuppe Bauernart Blattsalat mit Mais Manzo Brasato (Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce), dazu Tomaten-Polenta und gebratener Wirsing mit Speck Schoggimousse

Personal / Freitag 31.10.2025

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Kräutercremesuppe Nüsslisalat mit Ei und Croutons MSC Alaska Seelachsfilet im Backteig (AK) mit Tartarsauce, serviert mit Reis und Kürbisgemüse Orangecake	Kräutercremesuppe Nüsslisalat mit Ei und Croutons Wähe mit Randen und Ziegenkäse, serviert mit Rosmarindip Orangecake	Kräutercremesuppe Nüsslisalat mit Ei und Croutons Manzo Brasato (Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce), dazu Tomaten-Polenta und gebratener Wirsing mit Speck Orangecake

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