

Menüplan vom 02. bis 08. März 2026

Frick

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 Gebratener Halloumi-Käse mit mediterranem Kichererbsen-Gemüse auf Kräuter-Bulgur und Tzatziki- Sauce 13. 95	Crispy Tofu auf Frühlings-Knöpflpfanne mit Spargeln und Babyspinat mit Zitronendip und knackigem Marktsalat 13. 95	Gelbe Linsenbällchen Pfefferminz-Cashew-Dip, orientalisches Couscous und Ofen-Auberginenspalten 13. 95	Mediterranes Tomatenrisotto mit gebackenen Cherrytomaten, Honig, Thymian, weissem Spargel und knackigem Marktsalat 13. 95	Bündner Pizokel mit Bio-Lattich und Spinat- Radieschen-Salat 13. 95	Süsskartoffel- eintopf an Ingwer-Kokosnusssauce mit Basmatireis und indischem Gurkensalat 13. 95
 Pouletcurry Penang mit Bio-Jasminreis und Pak Choi 15. 95	Schweins- Rahmschnitzel mit Bratkartoffeln und Bio- Erbsen mit Zwiebeln 15. 95	Baskisches Kalbsragout mit Polenta und gebratenen Zucchini 15. 95	Baked American Chicken Hot Dog gefüllt mit BBQ-Sour Cream, Essiggurken, Röstzwiebeln, Cheddar-Käse mit Mais- Peperoni-Ofengemüse und 15. 95	Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Wasabi-Kartoffelstock mit Limettensauce und zweifarbigen Sesam-Rüebli 15. 95	Grossmutter's Hackbraten mit Rosmarinsauce, Nudeln und Bio-Bohnen 15. 95
 Maccheroni alla carbonara 9. 95	Maccheroni alla carbonara 9. 95	Maccheroni alla carbonara 9. 95	Crispy Chicken im Körbli mit Pommes Frites 9. 95	Crispy Chicken im Körbli mit Pommes Frites 9. 95	Crispy Chicken im Körbli mit Pommes Frites 9. 95
 Cheese-Bacon- Wurst Grober Senf im Weckglas Beilagen nach Wahl 16. 95	Cordon-Bleu Classic 200g mit Buurehamme und Greyerzer, Ketchup Beilagen nach Wahl 19. 95	Italian Burger mit Rindfleisch, Mozzarella, Tomaten, Pesto und Ruccola im Bröckchen-Bun Beilagen nach Wahl 18. 95	Heute ist Spiesstag Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiesvariationen. 19. 95	Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone Beilagen nach Wahl 19. 95	Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone Beilagen nach Wahl 19. 95
 Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel