






# Menüplan vom 06. bis 12. April 2026

Herzogenbuchsee

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p><b>Knöpflipfanne</b> mit Bio-Lattich, Cherrytomaten, Bärlauchpesto und knackigem Marktsalat</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Massaman-Curry</b> mit Tofu, Basmatireis und Chinakohlsalat mit Sesam</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Artischocken- Tajine</b> mit Couscous und gebackenen Peperoni</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Spargel-Lasagne</b> mit zweifarbigen Spargeln, frischen Kräutern und knackigem Marktsalat</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Crispy Tofu</b> mit Pfefferminz-Dip, Bulgur und orientalischem Kichererbsengemüse</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Veganes paniertes Schnitzel</b> mit Twister Fries, Rüepli und Ketchup im Weckglas</p> <p><b>13.95</b></p>
 <p><b>Poulet-Döner- Teller</b> mit Pommes frites, Joghurt- Petersilien Dip und Peperoni mit Ajvar</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Kräuter- Hacktätschli</b> mit Rotweinsauce, Spätzli und Ofen-Radiesli</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Chicken-Onepot</b> mit Poulet, Bio-Erbsen, Kartoffeln, knusprigem Blätterteig und knackigem Marktsalat</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Schweins- Saltimbocca</b> mit Marsala-Sauce, Safranrisotto und Broccoli</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Gebratenes Lachsforellenfilet</b> mit Zitronenrahmsauce, grünen Tagliatelle und geröstetem Blumenkohl</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Mediterranes Kaninchenragout</b> mit Wildreis-Mix und grünen Bio-Bohnen</p> <p><b>15.95</b></p>
 <p><b>Bio-Tortelloni</b> mit Ricotta und Spinat an Bio-Tomaten-Sauce</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Bio-Tortelloni</b> mit Ricotta und Spinat an Bio-Tomaten-Sauce</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Bio-Tortelloni</b> mit Ricotta und Spinat an Bio-Tomaten-Sauce</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Penne all'arrabbiata</b> mit Rindshackbällchen</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Penne all'arrabbiata</b> mit Rindshackbällchen</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Penne all'arrabbiata</b> mit Rindshackbällchen</p> <p><b>9.95</b></p>
 <p><b>Innerschwizer Huuswurst</b> mit Senf im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p><b>16.95</b></p>	<p><b>Cordon-Bleu Grischuna 200g</b> mit Bündner Hobelfleisch und Bergkäse, Ketchup Beilagen nach Wahl</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>French Burger</b> mit Brie, Zwiebelchutney und grober Senfsauce Beilagen nach Wahl</p> <p><b>18.95</b></p>	<p><b>Heute ist Spiesstag</b> Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiessvariationen.</p>	<p><b>Paniertes Kalbsschnitzel</b> Knusprig &amp; goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone  Beilagen nach Wahl</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Crispy Chicken Burger</b> mit knuspriger Pouletbrust, Tartar-Sauce, Tomaten und Lattich im Vollkorn-Bun Beilagen nach Wahl</p> <p><b>18.95</b></p>
 <p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>

# Menüplan vom 06. bis 12. April 2026

Herzogenbuchsee

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag



**Schweinskotelette mit Knoblauchbutter**  
mit Rösti Croquette  
und farbige Peperoni

**Schweinebraten mit Bärlauch**  
mit Rotweinsauce,  
Kartoffelgratin  
und knackiger Marktsalat

**Rahmschnitzel**  
mit Pommes Frites  
und knackiger Marktsalat