






Menüplan vom 06. bis 12. April 2026

Heerbrugg

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

Menüplan vom 06. bis 12. April 2026

Heerbrugg

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag



Fisch vom Grill

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill
Beilagen nach Wahl

Fisch vom Grill

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill
Beilagen nach Wahl

Fisch vom Grill

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill
Beilagen nach Wahl

Fisch vom Grill

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill
Beilagen nach Wahl

Fisch vom Grill

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill
Beilagen nach Wahl

Fisch vom Grill

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill
Beilagen nach Wahl