






Menüplan vom 13. bis 19. April 2026

Buchs SG

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p>Gebratener Halloumi-Käse mit mediterranem Kichererbsen-Gemüse auf Kräuter-Bulgur und Tzatziki-Sauce</p> <p>13.95</p>	<p>Gebackene Champignons auf Frühlings-Knöpflipfanne mit Spargeln und Babyspinat mit Zitronendip und knackigem Marktsalat</p> <p>13.95</p>	<p>Gelbe Linsenbällchen Pfefferminz-Cashew-Dip, orientalisches Couscous und Ofen-Auberginenspalten</p> <p>13.95</p>	<p>Mediterranes Tomatenrisotto mit gebackenen Cherrytomaten, Honig, Thymian, weissem Spargel und knackigem Marktsalat</p> <p>13.95</p>	<p>Bündner Pizokel mit Bio-Lattich und Spinat-Radieschen-Salat</p> <p>13.95</p>	<p>Süsskartoffel-eintopf an Ingwer-Kokosnussauce mit Basmatireis und indischem Gurkensalat</p> <p>13.95</p>
 <p>Pouletcurry Penang mit Bio-Jasminreis und Pak Choi</p> <p>15.95</p>	<p>Schweins- Rahmschnitzel mit Bratkartoffeln und Bio-Erbsen mit Zwiebeln</p> <p>15.95</p>	<p>Baskisches Kalbsragout mit Polenta und gebratenen Zucchini</p> <p>15.95</p>	<p>Baked American Chicken Hot Dog gefüllt mit BBQ-Sour Cream, Essiggurken, Röstzwiebeln, Cheddar-Käse mit Mais-Peperoni-Ofengemüse und</p> <p>15.95</p>	<p>Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Wasabi-Kartoffelstock mit Limettenvinaigrette und zweifarbigen Sesam-Rüebli</p> <p>15.95</p>	<p>Grossmutter Hackbraten mit Rosmarinsauce, Nüdeli und Bio-Bohnen</p> <p>15.95</p>
 <p>Penne all arrabbiata</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>MSC Schlemmerfilet Bordelaise mit Salzkartoffeln und Tartaresauce</p> <p>9.95</p>	<p>MSC Schlemmerfilet Bordelaise mit Salzkartoffeln und Tartaresauce</p> <p>9.95</p>	<p>MSC Schlemmerfilet Bordelaise mit Salzkartoffeln und Tartaresauce</p> <p>9.95</p>
 <p>Bärlauch- Bratwurst mit grobem Senf im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p>16.95</p>	<p>Cordon-Bleu Classic 200g mit Buurehamme und Greyerzer, Ketchup Beilagen nach Wahl</p> <p>19.95</p>	<p>Italian Burger mit Rindfleisch, Mozzarella, Tomaten, Pesto und Ruccola im Brioche-Bun 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>Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone Beilagen nach Wahl</p> <p>19.95</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 13. bis 19. April 2026

Buchs SG

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