






Menüplan vom 18. bis 24. Mai 2026

Delemont le Ticle

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p>Knöpflipfanne mit Bio-Lattich, Cherrytomaten, Pesto 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 Saiblingfilet 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>MSC Fischstäbchen mit Erbsenreis, Tartaresauce und Zitrone</p> <p>9.95</p>	<p>MSC Fischstäbchen mit Erbsenreis, Tartaresauce und Zitrone</p> <p>9.95</p>	<p>MSC Fischstäbchen mit Erbsenreis, Tartaresauce und Zitrone</p> <p>9.95</p>	<p>Pouletbällchen an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock</p> <p>9.95</p>	<p>Pouletbällchen an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock</p> <p>9.95</p>	<p>Pouletbällchen an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock</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>American BBQ-Burger mit Rindfleisch, BBQ-Sauce, Tomaten, Cole Slaw und Röstzwiebeln Beilagen nach Wahl</p> <p>18.95</p>	<p>Heute ist Spiesstag Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiessvariationen.</p> <p>19.95</p>	<p>Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone Beilagen nach Wahl</p> <p>18.95</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 18. bis 24. Mai 2026

Delemont le Ticle

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag



Tranchierstation

Freuen Sie sich auf täglich
wechselnde
Fleischspezialitäten
Beilagen nach Wahl

Tranchierstation

Freuen Sie sich auf täglich
wechselnde
Fleischspezialitäten
Beilagen nach Wahl

Tranchierstation

Freuen Sie sich auf täglich
wechselnde
Fleischspezialitäten
Beilagen nach Wahl

Tranchierstation

Freuen Sie sich auf täglich
wechselnde
Fleischspezialitäten
Beilagen nach Wahl

Tranchierstation

Freuen Sie sich auf täglich
wechselnde
Fleischspezialitäten
Beilagen nach Wahl

Tranchierstation

Freuen Sie sich auf täglich
wechselnde
Fleischspezialitäten
Beilagen nach Wahl