






Menüplan vom 01. bis 07. Juni 2026

Grenchen

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p>Arabischer Schmortopf mit Auberginen, Tofu, Kräuterbulgur und Gurkensalat mit Granatapfel</p> <p>13.95</p>	<p>Ricotta- Spinatkuchen mit Pinienkernen und knackigem Marktsalat</p> <p>13.95</p>	<p>Blumenkohl- nuggets mit Hoisinmarinade, veganer Sesammayo, Kräuterreis und Pak Choi</p> <p>13.95</p>	<p>Gnocchi verde an Peperoni-Mascarpone- Sauce mit mediterranem Bohnensalat</p> <p>13.95</p>	<p>Zitronen Rondelli mit Erbsenrahmsauce, Minze und Melonen- Nektarinensalat</p> <p>13.95</p>	<p>Thai Cashew-Tofu mit frischem Gemüse, Bio- Jasminreis und knackigem Marktsalat</p> <p>13.95</p>
 <p>Lamm- geschnetzeltes Stroganoff mit Spätzli und Ofen-Zucchetti</p> <p>15.95</p>	<p>Schweins- Hohrückensteak mit Erdbeer-Basilikum- Sauce, Polenta und Broccoli</p> <p>15.95</p>	<p>Emmentaler Kalbsvossen mit grünen Nudeln und glasierten Rüebli mit Zwiebeln</p> <p>15.95</p>	<p>Saftiges Trutenschnitzel mit Minze-Sauerrahm, Kurkuma-Couscous und gebackenen Auberginenspalten</p> <p>15.95</p>	<p>ASC Goldbrassenfilets mit Vinaigrette, Belugalinsen und gebratenem Lauch</p> <p>15.95</p>	<p>Sommer- Rindsragout mit Rosmarinkartoffeln und Cherrytomaten-Crumble</p> <p>15.95</p>
 <p>Lasagne alla Bolognese</p> <p>9.95</p>	<p>Lasagne alla Bolognese</p> <p>9.95</p>	<p>Lasagne alla Bolognese</p> <p>9.95</p>	<p>ASC Fish & Chips mit Bio-Pommes frites und Tartarsauce</p> <p>9.95</p>	<p>ASC Fish & Chips mit Bio-Pommes frites und Tartarsauce</p> <p>9.95</p>	<p>ASC Fish & Chips mit Bio-Pommes frites und Tartarsauce</p> <p>9.95</p>
 <p>Grillwurst mit Bündner Rohschinken Birnel-Senf im Weckglas und Beilagen nach Wahl</p> <p>16.95</p>	<p>Poulet Cordon bleu mit Pouletschinken und Greyerzer, Ketchup im Weckglas und Beilagen nach Wahl</p> <p>19.95</p>	<p>Hawaii-Burger mit Rindfleisch, gebratener Ananas, Speck, Cheddar- Käse, Lattich und Hot-Chili- Sauce 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 mit Preiselbeersauce und Zitrone und Beilagen nach Wahl</p> <p>18.95</p>	<p>French Burger mit Rindfleisch, Brie, Zwiebelchutney und Senf- Ketchup und 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 01. bis 07. Juni 2026

Grenchen

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p>Bavette alla carbonara und knackiger Marktsalat</p> <p>12.95</p>	<p>Conchiglie alla salsiccia mit italienischer Wurst, Tomaten und Fenchel und knackigem Marktsalat</p> <p>12.95</p>	<p>Pennette integrale mit getrockneten Tomaten und Oliven und knackigem Marktsalat</p> <p>12.95</p>	<p>Spaghetti al pesto rosso und knackigem Marktsalat</p> <p>12.95</p>	<p>Farfalle all'arrabbiata und knackiger Marktsalat</p> <p>12.95</p>	<p>Cellentani fiorentina mit Spinat-Rahmsauce und knackigem Marktsalat</p> <p>12.95</p>