

# Menüplan vom 01. bis 07. September 2025

Reinach

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p><b>Hafer-Gemüse- Tätschli</b> auf Peperonata mit Rosmarinkartoffeln und Pesto-Dip</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Kürbis-Feta- Quiche</b> mit Kräuterjoghurt und knackigem Marktsalat</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Veganes Geschnetzeltes</b> nach Zürcher Art mit Gemüse-Rösti und Karotten</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Gebackener Provençale-Käse</b> mit Kürbis-Apfel-Chutney auf Gerste mit Champignons und Lauch und Zucchetti</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Linsen Eintopf</b> mit Auberginen auf Couscous, mit Minze und knackigem Marktsalat</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Süsskartoffel- Gnocchi</b> mit Pilzragout, Romanesco und knackigem Marktsalat</p> <p><b>13.95</b></p>
 <p><b>Japanisches Poulet-Tonkatsu</b> auf Soja-Gemüsesauce mit Sushireis und Ofen-Kabisspalten</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Würziger Rehpfeffer</b> mit Zwiebeln, Speck, Croûtons, Spätzli und grünen Bio-Bohnen</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Chicken Massaman Curry</b> mit Basmatireis und indischem Gemüsesalat</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Schweins- Rahmschnitzel</b> mit Butternudeln und Bio-Erbsen mit Zwiebeln</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Knusprige Eglifilets</b> im Bierteig mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat mit Zwiebeln</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Rinds- geschnetzeltes</b> mit Quitten-Rosmarin-Sauce, Krawättli und Broccoli</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>Loaded Chili fries</b> mit Rindfleisch, Sour Cream und Cheddarkäse</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Loaded Chili fries</b> mit Rindfleisch, Sour Cream und Cheddarkäse</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Loaded Chili fries</b> mit Rindfleisch, Sour Cream und Cheddarkäse</p> <p><b>9.95</b></p>
 <p><b>Würzige Wildbratwurst</b> Grober Senf im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p><b>16.95</b></p>	<p><b>Cordon bleu Förster Art 200g</b> mit Pilzen und Frischkäse, Ketchup im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>BBQ Beef Burger</b> mit Rindfleisch, Cole-Slaw-Salat, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce 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>Paniertes Kalbsschnitzel</b> Knusprig &amp; goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone  Beilagen nach Wahl</p> <p><b>19.95</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>