

Menüplan vom 28. September bis 04. Oktober 2026

Grenchen

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 Kürbis-Marroni- Ragout auf Schwingerhörnli mit knackigem Marktsalat 13. 95	Gebratener Rotkabis auf weissem Bohnenpüree mit Ofen-Cherrytomaten und knackigem Marktsalat 13. 95	Süsskartoffel Bulgur Auflauf mit Auberginen-Tomatengemüse und Granatapfeldip 13. 95	Südtiroler Randenknödel auf Lauch-Käse-Ragout mit gebratenen Kräuterseitlingen und knackigem Marktsalat 13. 95	Limone-Basilico- Rondelli mit Gemüsesauce, schwarzen Oliven und knackigem Marktsalat 13. 95	Polentapizza mit Mozzarella, Champignons, Zucchini, Artischocken und knackigem Marktsalat 13. 95
 Lamm- geschnetzeltes an Heidelbeersauce mit Griessgnocchi und grünen Bio-Bohnen 15. 95	Rinds-Ghackets mit Hörnli mit Apfelmus und knackigem Marktsalat 15. 95	Würziger Hirschkpfeffer mit Zwiebeln, Speck, Croûtons, Spätzli und Rosenkohl 15. 95	Fleischkäse Cordon-bleu mit Ketchup im Weckglas, Bratkartoffeln und Herbstgemüse 15. 95	Lachsmedaillon mit Miso-Sauce, Bio-Jasminreis und Edamame-Mungbohngemüse 15. 95	Schweins- hohrückensteak mit Café de Paris-Sauce, Butternüdeli und Broccoli 15. 95
 MSC Fischstäbchen mit Erbsenreis, Tartaresauce und Zitrone 9. 95	MSC Fischstäbchen mit Erbsenreis, Tartaresauce und Zitrone 9. 95	MSC Fischstäbchen mit Erbsenreis, Tartaresauce und Zitrone 9. 95	Pouletbällchen an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock 9. 95	Pouletbällchen an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock 9. 95	Pouletbällchen an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock 9. 95
 Würzige Wildbratwurst Senf im Weckglas Beilagen nach Wahl 16. 95	Cordon Bleu Grischuna 200g mit Bündner Hobelfleisch und Bergkäse Ketchup im Weckglas Beilagen nach Wahl 19. 95	Herbst Burger mit Rindfleisch, Kürbis-Lauch und Kürbis-Limetten-Mayonnaise Beilagen nach Wahl 18. 95	Heute ist Spiesstag Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiessvariationen.	Paniertes Kalbsschnitzel Kruspig & goldbraun mit Preiselbeersauce und Zitrone und Beilagen nach Wahl 19. 95	Crispy Chicken Burger mit Pouletbrust, Tartaresauce und Lattich im Vollkornbun Beilagen nach Wahl 18. 95
 Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel

Menüplan vom 28. September bis 04. Oktober 2026

Grenchen

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 Bavette all'amatriciana mit Tomaten-Speck-Sauce Knackiger Marktsalat 12.⁹⁵	Orecchiette mit Birnen-Baumnuss-Sauce Knackiger Marktsalat 12.⁹⁵	Fusilli mit Tomaten-Kapern-Sauce Knackiger Marktsalat 12.⁹⁵	Penne mit grünem Pesto und Zucchini Knackiger Marktsalat 12.⁹⁵	Spaghetti all'aglio e olio Knackiger Marktsalat 12.⁹⁵	Farfalle quattro formaggi mit Mascarpone, Parmello, Cambozola und Ricotta Knackiger Marktsalat 12.⁹⁵