

Lunchangebot

2. – 5. Dezember 2025

Vorspeisen

Orchidee Märtsalat I Petersilien I Croutons I Kürbiskerne I Cipolotte 	klein	6.50
Gemüsestreifen I Zwiebelsprossen Quinoa I Radieschen I Brunoise	gross	12.50
Grüne Bohnen - Peperoni Cremesuppe I Quinoa I Kürbiskerne 	klein	6.50
Gemüse Brunoise I Sauerrahmdip I Cipolotte I Petersilien I Zwiebelsprossen	gross	12.50

Hauptgänge

«Nüssler Schüssel» I Kürbiskerne I lauwarme Champignons I Quinoa 	18.50
Radieschen I Gemüsebrunoise I Zwiebelsprossen I Cipolotte I Petersilien	

Galette der Woche vegetarisch: (Unsere Galettes werden mit Buchweizenmehl zubereitet: Glutenfrei!)	
«Brigitte» I Rahm I grüne Bohnen I Prise Muskatnuss I Champignons I Karotten 	21.50
Petersilien I Zwiebelsprossen I Gemüse Brunoise I Sauerrahmdip I Cipolotte	

Ravioli mit Ricotta & Spinat I Champignons I gelbe Peperoni I Rahm 	23.50
Zwiebeln I Gemüsebrunoise I Knoblauch I Tomatenwürfel I Sauerrahmdip	

Pappardelle `Carbonara` I Bratspeck I Modelschinken I Rahm I Ei	25.50
Zwiebeln I ein Hauch Knoblauch I Gemüsebrunoise I Petersilien I Champignons	

Galette der Woche, nicht vegetarisch, aber Glutenfrei! 😊	
«Jürg». I Carbonarasauce I Pilze I gelbe Peperoni I grüne Bohnen	27.50
Petersilien I Sauerrahmdip I Tomatenwürfel I Gemüsebrunoise I Zwiebelsprossen	

Schweinskotelette der Metzgerei Gygax I Bratkartoffeln I grüne Bohnen	28.50
Max seinem Jus I Champignons I Petersilien I Zwiebelsprossen I Sauerrahmdip	

Süsses (das Service Personal informiert Sie gerne über das aktuelle Angebot)

Lebensart Patisserie: das Service Personal informiert Sie gerne über das aktuelle Angebot

Glace im Becher von der Stiftung Lebensart	4.50
Mini – Dessert der Stiftung Lebensart im Weckglas	4.90

In unserem Restaurant arbeiten Menschen mit einer Beeinträchtigung, damit Menschen mit unterschiedlichen Fähigkeiten ihren Platz in der Arbeitswelt finden können.

Brotdeklaration:

Wir beziehen sämtliche Brot - & Croissant Produkte bei der Bäckerei «Aemme Beck» in Alchenflüh.