Mittagsmenü
15.09. - 21.09.2025

Spiez

	Tradition mit Tagessuppe oder Salat CHF 14.50 (gross) CHF 12.50 (klein)	Trend mit Tagessuppe oder Salat CHF 14.50 (gross) CHF 12.50 (klein)	Solina mit Tagessuppe oder Salat
Montag	Reiscremesuppe mit Zitronengras Reutiger Brätkügeli* weisse Sauce Kartoffelstock Kohlrabi mit Gemüsestreifen	Herbst-Risotto Sautierte Pilze Ofengemüse Federkohl und Hobelkäse	Sautierte Medaillons Duo vom Kalb und Schwein Morchelsauce Kartoffelgratin Bohnen und Karotten CHF 22.50
Dienstag	Currycremesuppe Rindshacktätschli Rahmsauce Schupfnudeln Lattichgemüse	Pitabrot mit Falafel Seidentofu-Tsatsiki Salatgurke, Tomate, Kabis Sweet Potato Fries VEGAN	Spaghetti "Frutti di mare" Crevetten, Miesmuscheln, Tintenfisch, Knoblauch, Tomate frischer Basilikum, Oliven CHF 18.50
Mittwoch	Gemüsecremesuppe Schweinsbraten mit Zwetschgen Marsalajus Nudeln Rosenkohl	Herbstteller Rotkraut, Marroni, Rosenkohl Ofenkürbis, Spätzli, Pilzrahmsauce	Chicken Nuggets Cocktailsauce Röstikroketten Broccoli mit Mandeln CHF 16.50
Donnerstag	Tomatencremesuppe Gebratene Pouletbrust Apfel-Calvados-Sauce Risotto Erbsen	Knusprige panierte Tomatenrisottokugeln Basilikum-Mayonnaise Salat vom Buffet	Kebab Solina Style Taschenbrot mit Rind-Poulet-Kalb Kabis, Eisbergsalat, Tomaten Cocktailsauce und Joghurt Pommes frites CHF 16.50
Freitag	Garburesuppe Tortelloni mit Ricotta und Spinat Tomatensauce Rohschinkenstreifen* Reibkäse	Chili sin Carne Mexikanischer Bohneneintopf mit Mais und Linsen Koriander, Limette und Mandelfrischkäse VEGAN	Schweins Cordon-bleu* Zitronenschnitz Pommes frites Erbsen mit Karotten CHF 19.50
Samstag	Hirsensuppe mit Gemüse Rippli* mit Senfsauce Salzkartoffeln Dörrbohnen	Gebackener Camembert Chutney Salat vom Buffet	
Sonntag	Kürbiscremesuppe Kalbsschulterbraten Pfefferrahmsauce Tagliatelle Mischgemüse	Spinat-Mozzarellaknödeln Käsesauce Ratatouille	

Schweizer Fleisch

Wir verwenden Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere

Änderungen vorbehalten.

Mittagsmenü
22.09. - 28.09.2025

Spiez

	Tradition mit Tagessuppe oder Salat CHF 14.50 (gross) CHF 12.50 (klein)	Trend mit Tagessuppe oder Salat CHF 14.50 (gross) CHF 12.50 (klein)	Solina mit Tagessuppe oder Salat
Montag	Berner Gelberbsensuppe Reutiger Fleischkäse* Thymianjus Penne Schwarzwurzeln à la crème	Tofu Süss-Sauer mit Peperoni, Erbsen und Zwiebeln Basmatireis Geröstete Erdnüsse VEGAN	Black Angus Hotsandwich Rindsbrusttranchen BBQ-Sauce, im Ciabattabrot Tomaten und Essiggurken Pommes frites CHF 18.50
Dienstag	Tomatierte Gemüsesuppe Reis Casimir Pouletgeschnetzeltes mit Curry Trockenreis Früchtegarnitur	Omlette Caprese Tomaten, Basilikum Mozzarella Knoblauchbaguette	Toast Hawaii mit Trutenschinken, Ananas Raclettekäse Coleslaw-Salat CHF 16.50
Mittwoch	Gemüsecremesuppe Schweinshalsbraten Pilzsauce Kartoffelkroketten Geschmorte Bohnen	Herbst-Risotto Weissweinrisotto mit Ofenkürbis, Federkohl und Hobelkäse	Pane Pinsa mit Mozzarella Rohschinken*, Oliven und Tomaten Marinierter Rucola CHF 17.50
Donnerstag	Kokossuppe mit Zitronengras Rindsragout Schmorsauce mit Gemüse Kartoffelstock Rotkraut mit Kastanien	Agnolotti Birne & Peccorino Caramelisierte Zwiebeln Kresse	Saure Schweinsleber mit Knoblauch und Kräuter Balsamico-Jus Röstikroketten CHF 16.50
Freitag	Garburesuppe Spaghetti Carbonara* Milchrahmsauce mit Speck* und Schinken* Reibkäse	Pilzschnitte Herbstpilzragout auf Toastbrot Ofenkürbis	Zanderknusperli Remouladensauce Salzkartoffeln Rahmspinat CHF 17.50
Samstag	Geröstete Griesssuppe Rindshacksteak* Senfsauce Bratkartoffeln Rahmwirsing	Gebackener Camembert Senfsauce Salzkartoffeln Rüebli	
Sonntag	Tomatencremesuppe Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignonsauce Butternudeln Gedünstete Karotten	Blätterteigpastetli Herbstpilzragout Tagesgemüse	

Schweizer Fleisch

Wir verwenden Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.
**enthält Schweinefleisch*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Änderungen vorbehalten.