



Mittagsmenü 24.08. - 30.08.2026

Spiez

Tradition

mit Tagessuppe oder Salat
CHF 15.50 (gross) CHF 13.50 (klein)

Trend

mit Tagessuppe oder Salat
CHF 15.50 (gross) CHF 13.50 (klein)

Solina

mit Tagessuppe oder Salat

Montag	Tomatencremesuppe Reutiger Fleischkäse* Honig-Senfsauce Bratkartoffeln Mischgemüse	Vollkornpenne Safran-Dillsauce, Cherry Tomaten Oliven & frischer Babyspinat (Reibkäse) VEGAN	Bunter Fitnessteller Pouletbrust oder Lachstranche Salat vom Buffet Salbeibutter Pommes frites im Körbli CHF 18.00
Dienstag	Gemüsecremesuppe Pouletschiensteak Kräuterrahmsauce Penne Glasierte Karotten	Melonensalat mit Portwein, Minze & Limette Fetawürfel Knoblauchbrot	Cäsar Wrap Pouletstreifen, Karottenstreifen Lattich, Tomaten, Gurken Käse-Mayonnaise, Limette Country Cuts CHF 17.50
Mittwoch	Karottensuppe mit Zimt Schweinsvossen mit Perlzwiebeln Kartoffelstock Grüne Bohnen	Tortellini mit Spinat Kürbiswürfel Kräuterrahmsauce Hobelkäse	Tamilische Spezialität Rindfleisch Randen-Kokosgemüse Auberginen Basmatireis CHF 17.50
Donnerstag	Grüne Linsensuppe mit Balsamico Kalbshalsbraten Pilzrahmsauce Tagliatelle Broccoli mit Olivenöl	Gemüserösti mit Mozzarella überbacken marinierte Cherrytomatenragout mit Basilikum	Tamilische Spezialität Jaffna Pouletcurry mit Kokosmilch Massala Dosa Linsendal CHF 17.50
Freitag	Bauernsuppe Schlemmerfilet Italienne Dillrahmsauce Basmatireis Peperonata	Linsen-Weizencurry vegan Joghurt gebratene Ananas VEGAN	Bunter Fitnessteller Pouletbrust oder Lachstranche Salat vom Buffet Salbeibutter Pommes frites im Körbli CHF 18.00
Samstag	Kräutercremesuppe Kalbsbratwurst* Zwiebelsauce Röstigaletten Zucchetti mit Thymian	Grillkäse mit Kräuter Smokey John Wayne Bohnen Reis	
Sonntag	Kartoffelcremesuppe Schweinskarrée-Braten Calvadosrahmsauce Kartoffelgratin Erbsen und Rüebli	Vegetarische Lasagne Tomatensauce Ruccola VEGAN	



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.



Mittagsmenü

31.08. - 06.09.2026

Spiez

Tradition

mit Tagessuppe oder Salat
CHF 15.50 (gross) CHF 13.50 (klein)

Trend

mit Tagessuppe oder Salat
CHF 15.50 (gross) CHF 13.50 (klein)

Solina

mit Tagessuppe oder Salat

Montag	Berner Gelberbsensuppe Reutiger Hackbraten* Kräuterrahmsauce Bratkartoffeln Schwarzwurzeln à la crème	Gianluca kocht Rotes Linsen-Süßkartoffelcurry mit Kokosmilch Basmatireis VEGAN	Sautierte Rindsfiletstreifen auf Zitronenravioli Tomaten-Rahmsauce Brunnenkresse, Hobelkäse CHF 18.50
Dienstag	Gemüsecremesuppe Pouletbrust aus dem Ofen Paprikarahmsauce Makronen-Teigwaren Zucchini	Spaghetti Rucolapesto Oliven, Grissini	Sautierte Kalbsleber Kräuterjus Rösti glasierte Karotten CHF 19.00
Mittwoch	Maiscremesuppe Geschmortes Rindsragout Schmorsauce mit Gemüse Kartoffelstock Kohlrabi mit Petersilie	Linsenplätzli vegane Joghurt-Gurkensauce Baked Potatoes VEGAN	Basilikum-Linguine Rauchlachsstreifen Frühlingszwiebeln Belper Knolle gehobelt CHF 18.50
Donnerstag	Kokossuppe mit Zitronengras Hausgemachte Frikadellen* Steinpilzsauce Risotto mit Weisswein Grüne Bohnen mit Bohnenkraut	Kichererbsen mariniert Blattspinat, Cranberrys, Minze Gurke, Apfelwürfel Baguette mit Kräuteröl geröstet VEGAN	Cäsar Wrap Tortilla Wrap mit Pouletstreifen, Tomaten, Lattich, Eier, Karottenstreifen, Käse-Mayonnaise CHF 17.00
Freitag	Garburesuppe Tortelloni Tricolore mit Rindfleisch Pestorahmsauce Reibkäse	Rice Curry Balls Bananen-Quark-Mayonnaise Wakame-Salat mit Sesam	Florian kocht Poelierter Kalbshohrücken Madeirasauce Kartoffelgaletten Blattspinat mit Pinienkernen CHF 22.50
Samstag	Currycremesuppe Rindshacksteak Rosmarinsauce Kartoffelkroketten Rahmwirsing	Gebackener Brie hausgemachtes Zucchini-Chutney Salat vom Buffet	
Sonntag	Sauerkrautsuppe Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignonsauce Spätzli Broccoli	Risotto mit Weisswein Steinpilze Ruccola	



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

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

Änderungen
vorbehalten.