



SOLINA

Mittagsmenü

06.01. - 12.01.2025

🏠 Ziegelei

	Tradition	Trend	Solina
	mit Tagessuppe oder Salat CF 14.50 (gross) CHF 12.50 (klein)	mit Tagessuppe oder Salat CF 14.50 (gross) CHF 12.50 (klein)	mit Tagessuppe oder Salat
Montag	Kalbfleischcremesuppe Äpler Griller* Cervelat* mit Speck* und Käse Heidizöpfli-Teigwaren Rahmfenchel	Südindische Kokosnudeln Thaigemüse VEGAN	Schweinsbraten mit Aprikosen Braune Sauce Kartoffelgratin Mischgemüse CHF 18.50
Dienstag	Hausmachersuppe Gebratene Pouletbrust Geflügelrahmsauce Ofenkartoffeln mit Rosmarin Peperonata	Hawaii Bowl Marinierter Tofu, Ananas, Avocado, Reis, Mango, Sesam & Kresse Himbeerdressing VEGAN	Eglifilets im Bierteig Sauce Tartar und Kresse Trockenreis Blattspinat CHF 21.00
Mittwoch	Karottencremesuppe Walliser Rösti mit Gemüsestreifen Tomaten und Raclettekäse überbacken	Süsskartoffelsuppe mit Ingwer und Kokosmilch, Erdnüssen Granatapfel und getoastetes Baguette VEGAN	Schweinscordonbleu Zitronengarnitur Pommes frites Grüne Bohnen CHF 18.50
Donnerstag	Safrancremesuppe Ghacket's u'Hörnli Röstzwiebeln und Käse Apfelmus	Orientalischer Linsburger Sesambun, Salatgurke, Tomaten Eisbergsalat, orientalisches Ketchup Country Cuts VEGAN	grilliertes Lachsfilet Kräuterschaum Risotto Federkohl CHF 20.50
Freitag	Rindsbouillon mit Sternli Paniertes Hoki-Fischfilet Zitronenschnitz Tomatenrisotto Broccoliröschen	Tamilisch Vegan Linsendal, Randen-Kokosgemüse Bohnen-Kartoffeln mit Kokos Basmatireis VEGAN	Rosa gebratenes Roastbeef Bearnaise-Sauce Pommes frites Rotkraut CHF 23.50
Samstag	Hafersuppe mit Gemüsewürfel Reutiger Kalbshacksteak Grün-Pfeffersauce Spiralen Butterbohnen	Früchte-Gemüse Riz-Casimir mit marinierten Tofu VEGAN	
Sonntag	Getreidesuppe mit Gemüse Rindsragout Rotweinsauce Polenta Blumenkohl mit Petersilie	Ravioli mit Kichererbsen und Linsen auf saftigem Ratatouille 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.



SOLINA

Mittagsmenü

13.01. - 19.01.2025

🏠 Ziegelei

Tradition

mit Tagessuppe oder Salat
CF 14.50 (gross) CHF 12.50 (klein)

Trend

mit Tagessuppe oder Salat
CF 14.50 (gross) CHF 12.50 (klein)

Solina

mit Tagessuppe oder Salat

	Tradition	Trend	Solina
Montag	Berner Gelberbsensuppe Fleischkäse Thymianjus Schupfnudeln Schwarzwurzeln à la crème	Süsskartoffel-Curry Blattspinat und Kokosmilch Basmatireis vegan VEGAN	Marinierte Pouletflügel Knoblauchsauce Pommes frites Glasierte Karotten CHF 18.00
Dienstag	Tomatierte Gemüsesuppe Kasseler Braten* Bratensauce Salzkartoffeln Geschmorte Bohnen	Pita mit Zucchinifalafel Tomaten, Karotten und Eisbergsalat vegane Tsatsiki VEGAN	Frittierte Seelachs Knusperli Remoulade Sauce Risotto Rahmlauch CHF 18.50
Mittwoch	Geflügelbouillon mit Fideli Reis Casimir Pouletgeschnetzeltes mit Curry Trockenreis Früchtegarnitur	Vegane Malai Kofta (indische Gemüsebällchen) Minzensauce Indischer Reis VEGAN	Schweinsfilets im Blätterteig Pilzsauce Pommes frites Erbsen und Karotten CHF 21.50
Donnerstag	Kokossuppe mit Zitronengras Geschmorter Fleischvogel Schmorsauce mit Gemüse Kartoffelstock Gedünstete Zucchini	Vollkornspaghetti Cashew-Carbonara garniert mit Linsensprossen VEGAN	Panierte Schweinschnitzel Zitronengarnitur Country cuts Grüne Bohnen CHF 21.00
Freitag	Garburesuppe Appenzeller Käsehörnli mit Kartoffeln Zwiebelschweisse Apfelmus	Patatas Bravas mit Salsa und Aioli Knusprige Ofenkartoffeln Kräuterhummus, Tomatensauce Guacamole VEGAN	Sautierte Zanderfilets mit Karpfen und Zitronen Pilafreis Ratatouille CHF 19.50
Samstag	Geröstete Griesssuppe Rindshacksteak Senfsauce Kartoffelkroketten Lattichgemüse	Grünes Thai-Curry mit Kichererbsen und Gemüsen Basmatireis vegan VEGAN	
Sonntag	Rindsbouillon mit Eierstich Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignonsauce Butternudeln Gedünstete Karotten	Vegane Lasagne marinierter Rucola 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.