



SOLINA

Mittagsmenü 02.02. - 08.02.2026

□ Ziegelei

	Tradition	Trend	Solina
	<p>mit Tagessuppe oder Salat CHF 15.50 (gross) CHF 13.50 (klein)</p> <p>Gemüsecremesuppe Reutiger Hackbraten* Rosmarinsauce Teigwaren Ratatouille</p>	<p>mit Tagessuppe oder Salat CHF 15.50 (gross) CHF 13.50 (klein)</p> <p>Gemüselasagne Garniert mit Rucola</p>	<p>mit Tagessuppe oder Salat</p> <p>Black Angus Hotsandwich Rindsbrusttranchen BBQ-Sauce, im Ciabattabrot Tomaten und Gurken Sweet Potato Fries CHF 22.50</p>
Montag			
Dienstag	<p>Rindsbouillon mit Backerbsen Älpler Makkaroni mit Speck* und Schinken* Kartoffeln, Käse und Rahm Röstzwiebeln und Apfelmus</p>	<p>Risotto mit sautierten Seitlingen Kräuter-Frischkäse</p>	<p>Geschnetzelte Kalbsleber Kräuterjus Butterrösti glasierte Karotten CHF 19.50</p>
Mittwoch	<p>Oberländer Gemüsesuppe Gebratener Schweinhals Knoblauchjus Bramata-Polenta Ofengemüse</p>	<p>Gedämpfte Agnolotti mit Kürbisfüllung weisse Sauce marinierter Jungspinat</p>	<p>Sautiertes Zanderfilet Kräuter-Espuma Salzkartoffeln Rahmsauerkraut CHF 20.00</p>
Donnerstag	<p>Suppe Pflanzer Art Kalbszunge Kapernsauce Kartoffelstock Glasierte Karotten</p>	<p>Vollkorn-Penne Tomatensauce mit Kichererbsen gebackene Auberginen</p>	<p>Schnitzel Wiener Art Paniertes Schweinsschnitzel* mit klassischer Garnitur* Pommes frites Assortiertes Gemüse CHF 22.50</p>
Freitag	<p>Spinatcremesuppe Fischstäbchen Sauce Tatarenart Salzkartoffeln Blattspinat</p>	<p>Maispizza mit Tomaten, Mozzarella und Maiskörner</p>	<p>Rosa gebratenes Roastbeef Bearnaise-Sauce Pommes frites Wintergemüse CHF 24.00</p>
Samstag	<p>Geflügelcremesuppe Wiener Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm Spätzli Marktgemüse</p>	<p>Gelbes Gemüsecurry mit Kokosmilch Basmatireis</p>	
Sonntag	<p>Getreidesuppe mit Gemüse Blätterteigpastetli mit Fleisch-Pilzfüllung* weisser Sauce Erbsen und Karotten</p>	<p>gedämpfte Momos mit Gemüse Sojasauce Salat vom Buffet</p>	



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.



Mittagsmenü 09.02. - 15.02.2026

▷ Ziegelei

Tradition			
Montag	Trend	Solina	
	mit Tagessuppe oder Salat CHF 15.50 (gross) CHF 13.50 (klein)	mit Tagessuppe oder Salat CHF 15.50 (gross) CHF 13.50 (klein)	
	Champignoncremesuppe Pouletschenkelsteak Geflügelsauce Risotto mit Thymian Gedünstete Zucchini	Gemüserisotto mit Erbsen und Karotten Mascarpone	
		Schweinsfilet-Stroganoff Paprikarahmsauce Champignons und Peperoni Kartoffelgratin Grüne Bohnen CHF 23.50	
Dienstag	Gemüsecremesuppe Paniertes Schweinsschnitzel Zitronenschnitz Pommes frites Überbackene Krautstiele	Kichererbsen-Kürbiscurry mit Frühlingszwiebeln und gerösteten Nüssen Basmatireis	Sautiertes Lachsforellenfilet Zitronen-Sauerrahm Weissweinrisotto mit Basilikum Safran-Blumenkohl CHF 22.00
Mittwoch	Gemüsebouillon mit Fideli Rindgeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln Spinat-Tagliatelle Kohlrabi mit Petersilie	Karotten-Hirsepuffer Kräuterdipp Bouillonkartoffeln Erbsen und Kohlraben	Niedergegarter Schweinshalsbraten Rahmsauce mit Morcheln Kartoffelstock gedünsteter Lauch CHF 23.00
Donnerstag	Fenchelcremesuppe Reutiger Rollschinkli* Senfsauce Petersilienkartoffeln Sauerkraut	Penne al arrabiatta gebackene Auberginen Reibkäse	Burrito-Wrap Pouletfleisch, Cheddarkäse Bohnen, Mais, Jalapeños, Avocado, Creme fraiche Ofenkartoffeln CHF 18.00
Freitag	Suppe Pflanzer Art Pouletgeschnetzeltes Süß-Sauer Pilawreis mit Mandeln Romanesco	Hausgemachter Käsekuchen	Paniertes Schweinsschnitzel* Zitronengarnitur Pommes frites Assortierte Gemüse CHF 24.00
Samstag	Selleriecremesuppe Schweinsvoressen Senf-Biersauce Teigwaren glasierte Pfälzerkarotten	Orientalisches Reisgericht mit Gemüse und Paneer	
Sonntag	Rindsbouillon mit Buchstaben Kalbsschulterbraten Calvados-Rahmsauce Kartoffelgratin Mischgemüse	Röstiqaletten mit Spiegeleier Blattspinat mit Sauerrahm und Pinienkernen	



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.