



Mittagsmenü

09.02. - 15.02.2026

🏠 Ziegelei

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	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 Weissweinsrisotto mit Basilikum Safran-Blumenkohl CHF 22.00
Mittwoch	Gemüsebouillon mit Fidele Rindsgeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln Spinat-Tagliatelle Kohlrabi mit Petersilie	Karotten-Hirsepuffer Kräuterdipp Bouillonkartoffeln Erbsen und Kohlraben	Niedergearter 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, Cheddar Käse Bohnen, Mais, Jalapeños, Avocado, Creme fraiche Ofenkartoffeln CHF 18.00
Freitag	Suppe Pflanzler Art Pouletgeschnetzeltes Süss-Sauer Pilawreis mit Mandeln Romanesco	Hausgemachter Käsekuchen	Paniertes Schweinsschnitzel* Zitronengarnitur Pommes frites Assortierte Gemüse CHF 24.00
Samstag	Selleriecremesuppe Schweinsvoren Senf-Biersauce Teigwaren glasierte Pfälzerkarotten	Orientalisches Reisgericht mit Gemüse und Paneer	
Sonntag	Rindsbouillon mit Buchstaben Kalbsschulterbraten Calvados-Rahmsauce Kartoffelgratin Mischgemüse	Röstigaletten 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.



Mittagsmenü 16.02. - 22.02.2026

🏠 Ziegelei

	Tradition	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)	mit Tagessuppe oder Salat
Montag	Gemüsecremesuppe Glasiertes Kalbsadrio* Braune Sauce Teigwaren Rahmfenchel	Orientalischer Linsenburger Sesambun, Guacamole, Kräuterquark Tomaten, Gurken, Eisbergsalat Ofenkartoffeln	Glasierter Schweinskarrebraten Körnige Senfsauce Kartoffelgratin Grüne Bohnen CHF 21.00
Dienstag	Hausmachersuppe Gebratene Pouletbrust Geflügelrahmsauce Ofenkartoffeln mit Rosmarin Peperonata	Gebratener Reis mit Ei und Tofu Saisongemüse in Kokos-Currysauce	Sautierte Rindschuftstreifen Paprikasauce Nudeln gedünsteter Blattspinat CHF 23.50
Mittwoch	Karottencremesuppe Holzfällersteak* Kräutersauce Röstikrokette Romanesco mit Brösel	Überbackene Kartoffeln mit Raclettekäse Hausgemachtes Essiggemüse	Sautierte Eglifilets Kräuter-Espuma Gemüserisotto sautierte Cherrytomaten CHF 20.50
Donnerstag	Safrancremesuppe Ghacket's u'Hörnli Röstzwiebeln und Käse Apfelmus	Kartoffel-Gemüse-Tätschli Kräuterquarkdip Nüsslersalat mit Nüssen	Niedergegartes Weidelamm-Gigot würzige Sauce Hausgemachte Williamskartoffeln glasierte Karotten mit Erbsen CHF 25.00
Freitag	Rindsbouillon mit Sternli Seelachs-Knusperli Remouladensauce Tomatenrisotto Broccoliröschen	Spätzligericht mit Champignons, Gemüse und Seidentofu garniert mit Rucola	Rosa gebratenes Roastbeef Bearnaise-Sauce Pommes frites gedünsteter Kürbis und Kohlraben CHF 24.00
Samstag	Hafersuppe mit Gemüsewürfel Kalbshacksteak-Pojarski Grün-Pfeffersauce Spiralen Butterbohnen	Frittierte Frühlingsrollen Süss-Sauersauce gebratener Reis Thaigemüse	
Sonntag	Tomatensuppe mit Basilikum Ungarisches Rindsgulasch mit Zwiebeln und Sauerrahm Polenta Blumenkohl mit Petersilie	Tomatenrisotto mit Basilikum und Reibkäse	



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.