



Mittagsmenü 30.03. - 05.04.2026

🏠 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	Champignoncremesuppe Pouletschenkelsteak Geflügelsauce Risotto mit Thymian Lattichgemüse	Spargel-Tortelli mit gerösteten Pinienkernen Kräuteroel und sautieren Cherrytomaten	Solina Burger Sesambun, Rindfleischburger Cheddar, Salatgurke Tomaten und Eisberg Currysauce CHF 18.50
Dienstag	Gemüsecremesuppe Paniertes Schweinsschnitzel Zitronenschnitz Pommes frites Glasierte Karotten	Kartoffel-Gratin mit Wirsing mit Mozzarella überbacken	gebratenes Schweinsfilet Bärlauch-Espuma Risotto Broccoli mit Mandeln CHF 22.50
Mittwoch	Frühlingssuppe Rindsgeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln Spinat-Tagliatelle Blumenkohl polnische Art	Falafel Dürüm mit Coleslaw- Salat, Minzensauce Pommes frites	Walliser Schweinsbraten Kräutersauce Kartoffelgratin Grüne Bohnen CHF 21.50
Donnerstag	Fenchelcremesuppe Reutiger Brätschnitzel* Sauce Zingara* Bratkartoffeln mit Rosmarin Sautierte Zucchini	Karotten-Hirsepufer Kräuterdipp Kartoffelsalat	Thailändisches Pouletcurry mit Rotem Curry und Kokosmilch Jasminreis gebratenes Thaim Gemüse mit Sojasauce CHF 20.50
Freitag	Kohlrabi-cremesuppe Sautiertes Saiblingfilet Dörr-Tomaten Kapernbutter Fregola-Sarda-Risotto Blattspinat	Tofu-Kräuterpiccata* Vollkorn-Penne Tomatensauce mit Linsen	Rosa gebratenes Roastbeef Sauce Hollandaise Country cuts Grüne Spargeln CHF 23.00
Samstag	Selleriecremesuppe Oster-Bratwurst Zwiebelsauce Rösti Ofentomate	Toast Primavera mit Bärlauch und Raclettekäse Spargelsalat	
Sonntag	Lauchcremesuppe Schweinsnierenstückbraten Pilzrahmsauce Butternudeln Mischgemüse	Weisse und Grüne Spargeln Sauce Hollandaise Bratkartoffeln	Lammrack Rosa gebraten Kräuterkruste Kartoffelgratin Ratatouille CHF 25.00



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

06.04. - 12.04.2026

🏠 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	Karottencremesuppe Schweinsschnitzel Zitronen-Rahmsauce Hausgemachte Spätzli Ofenfenchel mit getrockneten Tomaten	Käse-Zwiebelkuchen Rhabarberchutney Frühlingsalat	Sautierte Kalbsleber würzige Sauce Rösti Grüne Spargeln CHF 24.50
Dienstag	Hausmachersuppe Gebratene Pouletbrust Geflügelrahmsauce Ofenkartoffeln mit Rosmarin Peperonata	Pinsa Mediterran Tomaten, Spinat, Auberginen, Champignons und Ricotta garniert mit mariniertem Rucola	Knusprig frittierte Riesencrevetten Rassige Ananassalsa Biryanireis Broccoli mit Mandeln CHF 22.50
Mittwoch	Fühlingsuppe Schweinschulterbraten Kräutersauce Röstikrokette Mangold mit Karottenstäbchen	Gebratener Reis mit Ei und Tofu Saisongemüse in Kokos-Currysauce	Sautierte Rindschulterstreifen Nudeln Olivenöl, frische Kräuter Knoblauchscheiben CHF 22.50
Donnerstag	Safrancremesuppe Ghacket's u'Hörnli Röstzwiebeln und Käse Apfelmus	Hawaii Bowl Marinierter Tofu, Ananas, Avocado, Reis, Mango, Sesam & Kresse Himbeerdressing	Grilliertes Lachsfilet Zitronen-Espuma Kartoffelstock mit Bärlauch geschmorter Lattich CHF 22.50
Freitag	Spargel-Kokossuppe Fisch-Knusperli Kräuterdipp Tomatenrisotto Romanesco mit Brösel	Kichererbsentäschli Kräuterquark-Dipp Glasierte Karottenstäbchen	Solinas Paniertes Schweinsschnitzel* Zitronengarnitur Pommes frites gedünsteter Blattspinat CHF 23.00
Samstag	Hafersuppe mit Gemüsewürfel Reutiger Kalbshacksteak Grün-Pfeffersauce Spiralen Butterbohnen	Artischocken-Risotto mit gebratenen Steinpilzen Peperonata	
Sonntag	Reiscremesuppe mit Ingwer Rindsragout Rotweinsauce Polenta Blumenkohl mit Petersilie	Spargelgratin mit Bärlauchsauce gebratene Frühkartoffeln	



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.