



Mittagsmenü

07.09. - 13.09.2026

🏠 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	Broccolicremesuppe Wildbratwurst* Zwiebelsauce Rösti Rosenkohl mit Speck*	Buntessaisongemüse mit Curry-Linsensauce Mais-Couscous	Schweins Cordon-bleu* Zitronenschnitz Pommes frites Erbsen mit Karotten CHF 22.00
Dienstag	Currycremesuppe Rindsgeschnetzeltes Portweinsauce Pilawreis Fenchelgemüse	Kartoffelpuffer Kräuter-Seidentofu-Sauce gekochte Randenstäbchen	Kalbsschnitzel Champignonrahmsauce Tagliatelle Gemüsebouquet CHF 24.00
Mittwoch	Apfel-Ingwersuppe Spaghetti Waluca Tomatenrahmsauce mit Speck* Schinken* und Champignons Reibkäse	Hawaii Bowl Mariniertes Tofu, Reis, Mango, Sesam & Kresse Himbeerdressing	Marinierte Pouletflügel Curry-Bananen Dip Country cuts Gemischter Salat CHF 16.50
Donnerstag	Suppe Gärtnerinart Schweinssteak* Biersauce Ofenkartoffeln Smoky John Wayne Bohnen	Vollkorn-Fusilli Auberginen-Tomatensauce Reibkäse	Sautiertes Doradefilet Olivenöl, Julienne, frische Kräuter, Oliven, Knoblauch & Rucola Safran-Risotto CHF 21.50
Freitag	Champignoncremesuppe Schlemmerfilet italienische Art mit Tomaten und Mozzarella Kartoffelstampf mit Petersilie Rahmspinat	Herbstliche Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse	Rosa gebratenes Roastbeef Sauce Bearnaise Pommes frites Grüne Bohnen CHF 24.00
Samstag	Kartoffelcremesuppe mit Majoran Reutiger Brätkügel* weisse Sauce Risi e Bisi (Reis mit Erbsen) Cherrytomaten aus dem Ofen	Hausgemachter Käsekuchen Salat vom Buffet	
Sonntag	Kürbiscremesuppe Schweinsbraten mit Dörripflaumen Bratensauce mit Rosmarin Duchessekartoffeln Glasiertes Herbstgemüse	Asiatisches Nudelgericht mit Gemüse leicht scharf	



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

14.09. - 20.09.2026

🏠 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	Tomatencremesuppe Rinds-Fleischbällchen Senf-Rahmsauce Titlishüetli-Teigwaren Broccoliröschen	Risotto sautierte Seitlinge und Steinpilze marinierter Rucola	Zanderknusperli Remouladensauce Salzkartoffeln mit Schnittlauch Ofentomaten und Fenchelgemüse CHF 20.00
Dienstag	Berner Gemüsesuppe Pouletbrust in Kürbiskernkruste Zitronenschnitz Bratkartoffeln Mischgemüse	Linsen-Zucchettipuffer Kräuterdipp Auberginen-Tomatenragout	Enchiladas Mexikanische Tortilla-Wraps mit Rindfleisch, Mais, Tomaten Käse und Saucen CHF 19.50
Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe Weisses Kalbsvoressen mit Gemüswürfel Pilawreis Blattspinat	Hausgemachte Spätzli Gefüllte Birne mit Preiselbeeren Rotkraut mit Kastanien Kürbis und gepratene Pilze	Sautiertes Schweinssteak Kräuterbutter Country cuts Schwarzwurzel mit Gemüstreifen CHF 21.50
Donnerstag	Hafercremesuppe mit Lauch Rindsschmorbraten Rotweinsauce Kartoffelgratin Glasierte Pfälzkerkarotten	Gefüllte Kartoffel mit mariniertem Frischkäse Frittierte Süssmaispalten	Thailändisches Panang Curry Pouletcurry mit Kokosmilch Peperoni und Zwiebeln Gebratene Nudeln mit Lauch CHF 19.50
Freitag	Minestrone Hausgemachte Lasagne Rindfleischbolognese Tomaten und Käse überbacken	Gemüserösti mit Raclettekäse überbacken marinierte Cherrytomatenragout mit Basilikum	Solinaschnitzel Paniertes Schweinsschnitzel Zitronenschnitz Pommes frites Assortiertes Gemüse CHF 23.00
Samstag	Bauernsuppe Schweinsrahmschnitzel* Rahmsauce Nudeln Grüne Bohnen	Cannelloni überbacken Tomatensauce	
Sonntag	Gemüsebouillon mit Backerbsen Hirschgeschnetzeltes Preiselbeersauce Hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Kastanien	Blätterteigpastetli Pilzragout mit Gemüsen Pommes frites Erbsen	



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.