



Mittagsmenü

19.10. - 25.10.2026

🏠 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	Gemüsecremesuppe Wildbratwurst* Zwiebelsauce Röstigaletten Rosenkohl mit Speck*	Kürbisrisotto mit Pilzen Herbstsalat mit gerösteten Baumnüssen	Sautiertes Zanderfilet Tomatenragout Gemüse-Ebly Lauchgemüse CHF 19.50
Dienstag	Currycremesuppe Rindgeschnetzeltes Portweinsauce Pilawreis Fenchelgemüse	Hausgemachter Käsekuchen Apfel-Chuntney	Schweins-Cordon-bleu* Zitronengarnitur Pommes frites Mischgemüse CHF 21.50
Mittwoch	Apfel-Ingwersuppe Spaghetti Waluca Tomatenrahmsauce mit Speck* Schinken* und Champignons Reibkäse	Gemüserösti mit Raclettekäse überbacken	Sautierte Rehschnitzel Pilzrahmsauce Hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Kastanien Ofenkürbis CHF 25.00
Donnerstag	Suppe Gärtnerinart Schweinssteak* Biersauce Ofenkartoffeln Smoky John Wayne Bohnen	Buddha Bowl Pochiertes Ei, Couscous Karotten, Randen Koriander-Vinaigrette	Thailändisches Pouletcurry mit rotem Curry und Kokosmilch Jasminreis Gebratenes Thaim Gemüse mit Soja CHF 21.50
Freitag	Champignoncremesuppe Schlemmerfilet italienische Art mit Tomaten und Mozzarella Kartoffelstampf mit Petersilie Rahmspinat	Frühlingsrollen Süss-Sauersauce Reisnudeln mit Gemüse und Sojasauce	Solinas Paniertes Schweinsschnitzel* Zitronengarnitur Pommes Frites glasierte Karotten CHF 24.00
Samstag	Kartoffelcremesuppe mit Majoran Blätterteig-Pastetli mit feiner Fleischfüllung Erbsen und Karotten	Kürbis-Kartoffelgratin mit Weichkäse Nüsslisalat mit Ei und Croutons	
Sonntag	Kürbiscremesuppe Schweinsbraten mit Dörripflaumen Bratensauce mit Rosmarin Duchessekartoffeln Glasiertes Herbstgemüse	Nasi Goreng Indonesisches Reisgericht mit Gemüse und Paneer	



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

26.10. - 01.11.2026



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 würzige Sauce Teigwaren Brokkoliröschen	Lauch-Kartoffelgericht mit Spiegeleier	Hirschragout aus der Region mit Pilzen und Preiselbeeren Spätzli Rotkraut mit Kastanien CHF 23.00
Dienstag	Berner Gemüsesuppe Pouletbrust in Kürbiskernkruste Zitronenschnitt Bratkartoffeln Mischgemüse	Spaghetti mit Tomatensauce Basilikum-Topping geröstete Pinienkernen	Indisches Lammcurry Linsendal, Joghurtsauce Jasminreis Kürbisgemüse CHF 21.50
Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe Weisses Kalbsvoren mit Gemüsewürfel Pilawreis Blattspinat	Militär Chässchnitte mit Zwiebeln Nüsslisalat mit Ei	Marinierte Pouletflügeli BBQ-Dipsauce Country cuts glasierte Karotten CHF 16.50
Donnerstag	Hafercremesuppe mit Lauch Rindsschmorbraten Rotweinsauce Kartoffelgratin Glasierte Pfälzerkarotten	Fajitas Mexicana Vegieschnetzeltes mit mexikanischen Gemüsen Sauerrahm und Guacamole	Sautiertes Doradefilet Olivenöl, Julienne, frische Kräuter, Oliven, Knoblauch & Rucola Safran-Risotto CHF 21.50
Freitag	Minestrone Hausgemachte Lasagne Rindfleischbolognese Tomaten und Käse überbacken	Frittierte Frühlingsrollen Süss-Sauersauce Gebratener Reis mit Asiagemüse	Rosa gebratenes Roastbeef Sauce Bearnaise Pommes frites Grüne Bohnen und Blumenkohl CHF 24.00
Samstag	Gemüsebouillon mit Backerbsen Schweinsrahmschnitzel* Rahmsauce Nudeln Grüne Bohnen	Gefüllte Teigwarentaschen mit gebratenen Pilzen an leichter Safransauce Reibkäse	
Sonntag	Gerstensuppe Rehgeschnetzeltes mit Champignonsauce Kartoffelstock Grüne Bohnen	Spätzli, Rotkraut mit Kastanien Ofenkürbis mit Frischkäse	



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.