Mittagessen 12:00 – 13:00 Uhr, Abendessen 18:00 – 18:30 Uhr.

Das Abendessen und der Wochenhit müssen am Vortag bis 13.00 Uhr im Voraus bestellt werden.
Der Wochenhit wird am Mittag und Abend serviert.
Reservation (Tel. 061 606 65 24)

Für Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen kontaktieren Sie bitte das Servicepersonal. Wir verwenden nur Fleisch, Fisch, Brot und Feinbackwaren aus der Schweiz. Ausnahmen sind mit einem Klammerzusatz markiert.

Mandelzweig
Restaurant & Café

Woche 31	mittags	vegetarisch	abends
Montag 27.07.2026	Lauchcremesuppe **Ravioli mit Hackfleischfüllung** *an Tomatensauce, überbacken mit Reibkäse* Schokoladencreme	Lauchcremesuppe **Vegetarische Ravioli mit Pesto gefüllt** *an Tomatensauce, überbacken mit Reibkäse* Schokoladencreme	**Goldgelbe Schinkengipfeli** *Gemischter Salat*
Dienstag 28.07.2026	Selleriecremesuppe **Paniertes Schweinsschnitzel** *Zitronenschnitze, Pommes frites, Erbsli und Rüebli* Bananenjoghurtcreme	Selleriecremesuppe **Paniertes Sellerieschnitzel** *Zitronenschnitze, Pommes frites, Erbsli und Rüebli* Bananenjoghurtcreme	
Mittwoch 29.07.2026	Gemüsesuppe nach Pächter Art **Kalbsbratwurst** *an Zwiebelsauce, Goldgelbe Rösti, Romanesco mit Pinien* Götterspeise	Gemüsesuppe nach Pächter Art **Vegane Bratwurst** *an Zwiebelsauce, Goldgelbe Rösti, Romanesco mit Pinien* Götterspeise	**Gemüsestrudel** *Gemischter Salat* Vegi: Lauchstrudel
Donnerstag 30.07.2026	Bouillon mit Flädli **Kalbsbraten aus dem Ofenloch** *Bratensauce, Kartoffelstock mit Rahm, Broccoli und Karotten* Fruchtsalat mit Rahm	Bouillon mit Flädli **Gemüseschnitzel** *Bratensauce, Kartoffelstock mit Rahm, Broccoli und Karotten* Fruchtsalat mit Rahm	**Wurst-Käse-Salat** *schön garniert, Hausbrot* Vegi:Käsesalat schön garniert
Freitag 31.07.2026	Griesscremesuppe **Goldgelb gebackene Fischstäbli** *Remouladen-Sauce und Zitronen, Rahmspinat, Petersilienkartoffeln* Erdbeeren Tiramisu	Griesscremesuppe **Panierte Champignons** *Remouladen-Sauce und Zitronen, Rahmspinat, Petersilienkartoffeln* Erdbeeren Tiramisu	Cremesuppe **Kirschenwähe mit Streusel** *Schlagrahm*
Bundesfeier Samstag 01.08.2026			**Chäschüechli** *Tagessalat*
Sonntag 02.08.2026	Kraftbrühe mit Eierstich **Rosa gebratene Lammhüftli** *Kräuterjus mit Knoblauch, Gemüsegarniture, Lyoner - Kartoffeln* Torte	Kraftbrühe mit Eierstich **Quornsteak gebraten** *auf Tomatensauce, Gemüsegarniture, Lyoner - Kartoffeln* Torte	**Aufschnitt-Platte mit Käse** *mit Sulze und gefüllten Eiern garniert* Vegi- Käseplatte

Wochenhit

Melonen mit Rohschinken
Vegi: mit Hobelkäse