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 40	mittags	vegetarisch	abends
Montag 28.09.2026	Geröstete Hafersuppe **Riz Casimir** *(Poulet-Gemüse-Curry), Reis, Gebratene Früchte* Bananesplit	Geröstet Hafersuppe **Kicherbsen-Gemüse-Curry** *(Poulet-Gemüse-Curry), Reis, Gebratene Früchte* Bananesplit	Tagessupe **Griessbrei mit Zimtzucker** *Tageskompott*
Dienstag 29.09.2026	Tomatencremesuppe **Gebratenes Schweinssteak mit Tomaten und Käse überbacken** *Bratkartoffeln, Zucchetti mit Thymian* Beliner	Tomatencremesuppe **Quarkschnitzel mit Tomaten und Käse überbacken** *Bratkartoffeln, Zucchetti mit Thymian* Beliner	**Frühlingsrollen** *Süss-Sauer-Sauce & Sojasauce, Tagessalat*
Mittwoch 30.09.2026	Grünerbsensuppe **Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art** *Spätzli, Blumenkohl Mornaysauce* Zitronencreme	Grünerbsensuppe **Quorngeschnetzeltes nach Züricher Art** *Spätzli, Blumenkohl Mornaysauce* Zitronencreme	**Geräucherter Lachs(NOR)** *Hausgemachte Meerrettichschaum, Toastbrot und Butter* Randen-Carpaccio mit Meerrettichschaum
Donnerstag 01.10.2026	Kürbiscremesuppe **Pouletschnitzel** *Champignonsauce, Bandnudeln mit Reibkäse, Erbsli und Karotten* Vermicelles mit Rahm	Kürbiscremesuppe **Gemüseschnitzel** *Champignonsauce, Bandnudeln mit Reibkäse, Erbsli und Karotten* Vermicelles mit Rahm	**Geschwellti mit Kräuterquark und kleinem Käseteller** *Tagessalat*
Freitag 02.10.2026	Reiscremesuppe mit Kokosmilch **Egli nach Müller Art** *Salzkartoffeln mit Schnittlauch, Blattspinat mit Schalotten* Beerenquarkcreme	Reiscremesuppe mit Kokosmilch **Gefüllte Pfannenkuchen mit Spinat** *Salzkartoffeln mit Schnittlauch* Beerenquarkcreme	**Brotauflauf mit Kirschen** *mit Vanillesauce*
Samstag 03.10.2026	Minestrone **Hausgemachte Pizza** *mit Salami, Schinken, Pilze und Mozzarella* Glace mit Rahm	Minestrone **Hausgemachte Pizza** *mit gegrillten Peperoni, Aubergine, Zucchetti und Mozzarella* Glace mit Rahm	**Teigwarengratin mit Schinken und Gemüse** Teigwarengratin mit Gemüse
Sonntag 04.10.2026	Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen **Wienerschnitzel** *Pommes Frites, Marktgemüse* Orangen Törtli	Gemüsebouillon mit Sherry und Gemüsestreifen **Panierte Sellerie** *Pommes Frites, Marktgemüse* Orangen Törtli	**Kalte Platte mit Fleisch und Käse** *garniert mit Maiskolben, Eier und Cherrytomaten, Pariser Brot* Vegi: Käse Platte

Wochenhit

Cannelloni, gefüllt mit Spinat und Ricotta, auf Tomatensauce, mit Mornaysauce gratiniert
Tagessalat