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 42	mittags	vegetarisch	abends
Montag 12.10.2026	Gemüsecremesuppe **Hausgemachter Hamburger** *mit Kräuterbutter, Pommes frites, gratinierter Blumenkohl* Gebrannte Creme	Gemüsecremesuppe **Getreideburger** *mit Kräuterbutter, Pommes Frites, gratiniertem Blumenkohl* Gebrannte Creme	Tagessuppe **Apfelküchlein mit Zimtzucker** *mit Vanillesauce*
Dienstag 13.10.2026	Süsskartoffelcremesuppe **Geschmortes Schweins-Ossobuco** *Maisgriess mit Reibkäse, sautierte Schwarzwurzeln mit Schnittlauch* Mini Becher Vanille mit Rahm	Süsskartoffelcremesuppe **Geschmortes Quorn-Schnitzel** *Maisgriess mit Reibkäse, sautierte Schwarzwurzeln mit Schnittlauch* Mini Becher Vanille mit Rahm	**Käsesalat mit Gemüsestreifen** *Brot*
Mittwoch 14.10.2026	Suppe Bauernart **Pouletgeschnetzeltes** *an Süss-Sauer-Sauce, Basmati - Reis, Asiagemüse* Zwetschenwähe mit Rahm	Suppe Bauernart **Frühlingsrollen** *mit Süss-Sauer-Sauce, Basmati - Reis, Asiagemüse* Zwetschenwähe mit Rahm	**Gefüllte Weggli mit Fleischkäse, Essiggurken und Eier** Gefüllte Weggli mit Brie, Essiggurken und Eier
Donnerstag 15.10.2026	Braune Linsenpüreesuppe **Geschnetzelte Kalbsleber** *Madeirasauce, goldbraune Rösti, geschmorter Fenchel* Beerenschnitte	Braune Linsenpüreesuppe **Tofuwürfeln** *Madeirasauce, goldbraune Rösti, geschmorter Fenchel* Beerenschnitte	**Wienerli im Blätterteig** *Tagessalat* Vegi: Lauchstrudel
Freitag 16.10.2026	Broccolicremesuppe **Gebackene Fischstäbchen** *Hausgemachte Tartarsauce, Peterlikartoffeln, Peperonata* Glacestange mit Rahm	Broccolicremesuppe **Gemüse im Tempurateig** *Hausgemachte Tartarsauce, PeterlikarPeterlikartoffeln offeln, Peperonata* Glacestange mit Rahm	Tagessuppe **Griessbrei mit Zimtzucker** *Tageskompott*
Samstag 17.10.2026	Brotsuppe mit Kümmel **Blätterteigpastetli mit Fleisch-Brät-Pilz-Füllung** *Karotten und Erbsen* Vanillecreme mit Rahm	Brotsuppe mit Kümmel **Blätterteigpastetli mit Tofu-Pilz-Füllung** *Karotten und Erbsen* Vanillecreme mit Rahm	**Frühlingsrollen** *mit Süss-Sauer-Sauce und Sojasauce, Tagessalat*
Brunch Sonntag 18.10.2026	Kürbiscremesuppe **Kalbsbraten** *Morchelnsauce, Nudeln mit Butter, geschmortes Rotkraut und glasierte Marroni* Torten	Kürbiscremesuppe **Getreideburger** *Morchelnsauce, Nudeln mit Butter, geschmortes Rotkraut und glasierte Marroni* Torten	**Kalte Platte mit** *Fleischkäse, Leberwurst, Schwartenmagen, Salami, Brot* Vegi: Käseteller

Wochenhit

Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei
Grüner Salat