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 43	mittags	vegetarisch	abends
Montag 19.10.2026	Tomatencremesuppe **Riz Casimir** *(Pouletgeschnetzeltes an Curry und Reis), Gebratene Früchte* Orangencreme	Tomatencremesuppe **Kichererbsen -Gemüse-Curry** *Gebratene Früchte* Orangencreme	Tagessuppe **Kaiserschmarre mit Puderzucker** *Lauwarmer Kompott*
Dienstag 20.10.2026	Suppe Bauernart **Schweinsteak** *an grüner Pfeffersauce, Rösti – Kroketten, Broccoli mit Pinienkernen* Nussschnecken	Suppe Bauernart **Quornsteak** *an grüner Pfeffersauce, Rösti – Kroketten, Broccoli mit Pinienkernen* Nussschnecken	**Thonsalat nach Nizzaer Art** *mit Kartoffeln, Tomaten, Bohnen und Zwiebeln, Brot* Vegi: Tofu mit Kartoffeln, Tomaten, Bohnen und Zwiebeln
Mittwoch 21.10.2026	Grünerbsensuppe **Berner Platte** *(Rippli, Speck und Saucisson), Bouillonkartoffeln, Sauerkraut* Glace mit Rahm	Grünerbsensuppe **Gemüseschnitzel** *Tomatensauce, Bouillonkartoffeln, Sauerkraut* Glace mit Rahm	**Omelette mit Schinken und Schnittlauch** *Karottensalat und grüner Salat* Omelette mit Tomaten und Schnittluach
Donnerstag 22.10.2026	Selleriecremesuppe **Ungarisches Gulasch** *Polenta mit Reibkäse, Geschmorter Lattich* Fruchtsalat mit Rahm	Selleriecremesuppe **Tofuwürfeln** *Zwiebelsauce, Polenta mit Reibkäse, Geschmorter Lattich* Fruchtsalat mit Rahm	**Aufschnittplatte** *garniert mit Maiskolben, Eiern und Cherrytomaten, Hausbrot* Käseplatte mit Hüttenkäse
Freitag 23.10.2026	Knoblauchcremesuppe **Gebratene Lachssteak** *an Safransauce, Wildreis, Blattspinat mit Schalotten* Kirschenquarkcreme	Knoblauchcremesuppe **Rührei und Tomatenwürfeln auf Toastbrot (NL)** *Wildreis, Blattspinat mit Schalotten* Kirschenquarkcreme	**Käseschnitten nach Walliser Art** *(Weisswein, Schinken und Tomaten), Tagessalat* Käseschnitten mit Tomaten
Samstag 24.10.2026	Rote Bohnenpüreesuppe **Hausgemachte Lasagne** *mit Rindfleisch und Béchamelsauce* Tiramisu	Rote Bohnenpüreesuppe **Hausgemacht Lasagne** *mit Gemüsefüllung und Béchamelsauce* Tiramisu	Tagessuppe **Apfelwähe mit Rahm**
Sonntag 25.10.2026	Randencremesuppe mit Sauerrahm **Schweinsfilet im Speckmantel** *mit cremiger Ketchup-Rahmsauce, überbacken, Marktgemüse, Pilawreis* Torte	Randencremesuppe mit Sauerrahm **Gefüllte Peperoni mit Quark und Gemüse** *Marktgemüse, Pilawreis* Torte	**Tessiner Platte (Rohschinken-Coppa-Bresaola-Mortadella-Käse)** *garniert mit Maiskolben, Eier und Cherrytomaten, Brot* Vegi: Käseplatte garniert mit Maiskolben, Eier und Cherrytomaten

Wochenhit	**Kalbs- Adrio mit Jus, Tagesbeilage**