

# Menüplan

30. – 04. Juli 2025

	Tagesmenü	Evergreen	Geniessermenü
MO	Schweinsragout Spätzli Blumenkohl mit Kräuter	Gemüseragout mit Quorn Nudeln Karotten	Maispoulardenbrust <b>FR</b> Salatteller mit Melonen
DI	Spaghetti Käsesauce Arrabbiatasauce Rindsbolognese	 Gemüsebrätlinge Paprikasauce Risotto Gebratene Gemüse	Schweinskaree Kräuterbittersauce Pommes frites Mischgemüse
MI	<b>Grill im Binetäli</b> Cordon-Bleu <b>SF</b> inkl. Vegan  <b>Pfrundstübli</b> Schweinsschnitzel Rahmsauce Ofenkartoffeln Marktgemüse	<b>Pfrundstübli</b> Linsen-Dal Naanbrot Pfefferminz-Joghurt-Dip	Handgemachte Kalbfleischravioli Baumnuss-Rahmsauce
DO	Pouletgeschnetzeltes Süss-sauer Sauce Basmatireis Wokgemüse	 Pastelli mit Gemüseragout und Tofu	Rindsgeschnetzeltes Kartoffelgratin Kefen
FR	Doradenfilet <b>GR</b> Kapernrahmsauce Salzkartoffeln Broccoli	Quorngeschnetzeltes 3-farbige Quinoa Erbsen & Karotten	Kalbsgeschnetzeltes Müscheli Erbsen & Karotten
Preise	inkl. Suppe oder Menüsalat  Gäste: CHF 15.50 Personal: CHF 12.50* * inkl. 4dl Offenschank-Getränk	inkl. Suppe oder Menüsalat  Gäste: CHF 14.50 Personal: CHF 11.00* * inkl. 4dl Offenschank-Getränk	inkl. Suppe oder Menüsalat  Gäste: CHF 18.50 Personal: CHF 15.50* * inkl. 4dl Offenschank-Getränk
Öffnungszeiten	<b>MO – FR</b> <b>SA – SO inkl. Feiertage</b>	<b>Cafeteria Binetäli</b>  08:30 – 17:30 Uhr 08:30 – 17:30 Uhr	<b>Cafeteria Pfrundstübli</b>  08:30 – 14:00 Uhr geschlossen
Deklaration	FR Frankreich HU Ungarn NL Niederlande GR Griechenland / Fanggebiet 37 NZ Neuseeland NO Norwegen / Fanggebiet 27 ZU,ISL Zucht Island TH Thailand VN Vietnam ES Spanien EU/ZU Zucht Europäische Union	Wenn nichts Anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliessliche Fleisch und Brote aus Schweizer Produktion. Fisch ist immer aus zertifiziertem Fang.	SF Schweinefleisch RF Rindfleisch KF Kalbfleisch PF Pouletfleisch/Geflügel