

STARTBLICK

17. bis 23. August 2026

Genussvolle Mittagspause

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Montag, 17. August 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	
Fleisch	Berner Buffet
Vegetarisch	
Gemüse	
Beilagen	
Desserts	Berner Buffet
vegetarisch 🍃 vegan 🌱	

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Dienstag, 18. August 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	Mais, Sellerie, Blumenkohl, Chicorée-Orange
Fleisch	Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Schwein
Vegetarisch	Plantedragout  , Tofu 
Gemüse	Rüebli  , Lauch 
Beilagen	Risi-Bisi  , Teigwaren 
Desserts	Apfeltiramisù, Blechkuchen
	vegetarisch  vegan 

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Mittwoch, 19. August 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	Blumenkohl, Chicorée-Orange, Fenchel, Linsen
Fleisch	Rindsgeschnetzeltes "Thai", Kalb
Vegetarisch	Bulgurtätschli  , Plantedgeschnetzeltes "Zürcher Art" 
Gemüse	Asiengemüse  , Zucchini 
Beilagen	Rösti  , Jasminreis 
Desserts	Etwas Süsses aus der Patisserie
vegetarisch  vegan 	

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Donnerstag, 20. August 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	
Fleisch	Pita Buffet
Vegetarisch	
Gemüse	
Beilagen	
Desserts	Pita Buffet
vegetarisch 🍃 vegan 🌱	

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Freitag, 21. August 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	Linsen, Fenchel, Tomate-Mozzarella, Zucchini
Fleisch	Fischragout, Gehacktes
Vegetarisch	Quornschnitzel  mit Kräuterbutter  , Vegi-Wienerli 
Gemüse	Mischgemüse  , Blattspinat mit Ei 
Beilagen	Tomatenrisotto  , Hörnli  , Apfelmus  , Reibkäse 
Desserts	Früchteblechkuchen, Schoggimousse
	vegetarisch  vegan 

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Samstag, 22. August 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	Mais, Sellerie, Randen, Gurke
Fleisch	Trutengeschnetzeltes an Orangensauce, Schwein
Vegetarisch	Broccolischnitzel  , Gemüselasagne 
Gemüse	Tomate  , Mischgemüse 
Beilagen	Spätzli  , Ofenkartoffeln 
Desserts	Stracciatella-Crème, Cake
	vegetarisch  vegan 

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Sonntag, 23. August 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	Tomate-Mozzarella, Randen, Gurke, Zucchetti
Fleisch	Glasierter Münchner Bierbraten, Kalb
Vegetarisch	Tofu-Piccata, Tomatensauce  , geschmorter Chicorée mit Ei 
Gemüse	2-farbige Rüebli  , Broccoli 
Beilagen	Kartoffelgratin  , Spaghetti 
Desserts	Himbeerroulade, Kaffee crème
	vegetarisch  vegan 

Bowls

Pasta
Arrabiata

Tomatensauce, Chili, Reibkäse

CHF 18.50

Pasta mit
Cherrytomaten

Gemüsewürfel. Speckwürfel, Zwiebeln,
Knoblauch

CHF 18.50

vegetarisch 🍃 vegan 🌱

Monatsgenuss

Schweinsschnitzel
paniert

Pommes frites, Mischgemüse
CHF 24.50

Fitnesssteller

Paniertes Schweinsschnitzel,
Egliknusperli FA005 oder Falafelballs
mit Salaten vom Buffet
CHF 24.50

vegetarisch 🍃 vegan 🌱

Schaub's Bauernhof-Glace

Saisonale Auswahl: unser
Serviceteam berät Sie gerne

Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins **CULINARIUM** und arbeiten deshalb so weit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region. Fleisch, Fisch und Brot kommen aus der Schweiz. Bei Ausnahmen wird die Herkunft deklariert.

Haben Sie Allergien oder Intoleranzen? Unsere Mitarbeiter*innen geben Ihnen gerne Auskunft.

Getränke

Wasser

Mineralwasser Goba, leise oder still
33 cl CHF 3.80

Hahnenwasser, laut oder still
1 l CHF 5.00

Süssgetränke

Kindersirup: Himbeere, Orange, Holunder
1 Glas gratis

Coca Cola, Cola Zero
33 cl CHF 4.80

Shorley, Rivella rot oder blau
33 cl CHF 4.80

Red Bull
25 cl CHF 4.50

Hausgemachter Eistee
Pro dl CHF 1.00

Getränke

Warme Getränke

Café Crème, Espresso, Schale
CHF 4.50

Doppelter Espresso
CHF 6.00

Cappuccino, Latte Macchiato
CHF 5.20

Ovo oder Schoggi
CHF 4.50

Tee, diverse Sorten
CHF 4.20

Alkoholische Getränke

Bier

St.Galler Landbier

33 cl CHF 4.50

St.Galler Klosterbräu

33 cl CHF 5.20

Schützengold, alkoholfrei

33 cl CHF 5.00

Sonstiges

Zitronen-Panaché, alkoholfrei

33 cl CHF 4.50

Aperol Spritz

20 cl CHF 9.50

De Faveri, Cüpli

20 cl CHF 12.50

Spirituosen

Unsere Mitarbeiter*innen geben Ihnen gerne
Auskunft über das aktuelle Angebot.