CONSORTIUM
GASTRONOMIE

| KW 45 | Montag, 02.11.2026 | Dienstag, 03.11.2026 | Mittwoch, 04.11.2026 | Donnerstag, 05.11.2026 | Freitag, 06.11.2026 |
|---|---|---|---|---|---|
| SUPPE | Waldpilzcremesuppe<br>Gäste: 3,10 € Mitarbeiter: 2,60 € | Kürbissuppe \| Ingwer \| Chili<br>Gäste: 3,10 € Mitarbeiter: 2,60 € | Fenchel-Kartoffelsuppe \| Olivenöl<br>Gäste: 3,10 € Mitarbeiter: 2,60 € | Fischsuppe \| Garnelen \| Kräuter \| Chiliflocken<br>Gäste: 3,10 € Mitarbeiter: 2,60 € | Gemüse- Kokossuppe \| Sesam<br>Gäste: 3,10 € Mitarbeiter: 2,60 € |
| Traditional Taste | Rückensteak vom Landschwein \| Kräuterbutter \| Kartoffelrösti \| Gemüse \| Thymian Jus<br>Gäste: 14,60 € Mitarbeiter: 11,20 € | 11te Kalbsfrikadelle \| Kartoffelstampf \| Wurzelgemüse \| Grüne Pfeffer- Rahmsauce \| Röstzwiebeln<br>Gäste: 14,40 € Mitarbeiter: 10,90 € | Burger vom Simmenthaler Rind \| Cheddarkäse \| BBQ Sauce \| Tomaten \| Jalapenos \| Röstzwiebeln \| Pommes Frites<br>Gäste: 14,90 € Mitarbeiter: 11,50 € | Paniertes Schnitzel vom Landschwein \| Pommes Frites<br>Gäste: 13,80 € Mitarbeiter: 10,40 € | Atlantikbarsch im Tempurateig \| Käferbohnen \| Kartoffeln \| Zwiebeln \| Bohnenvinaigrette \| Dip<br>Gäste: 14,40 € Mitarbeiter: 10,90 € |
| Mediterranean Flavor | Lasagne vom Rhöner Rind \| Tomaten \| Mozzarella \| Rucola \| Parmesansauce<br>Gäste: 13,80 € Mitarbeiter: 10,30 € | " Pizza Bianca "<br>Ricotta \| Crème fraîche \| Mozzarella \| Artischocken \| Rucola \| Zwiebeln<br>Gäste: 12,80 € Mitarbeiter: 9,40 € | Gebratenes Hähnchenbrust \| Grüne Gnocchi \| Lauch \| Champignons- Sauce \| Kräuter<br>Gäste: 13,90 € Mitarbeiter: 10,40 € | Pasta All Norma<br>Rigatoni- Nudeln \| Aubergine \| Tomaten- Sugo \| Parmesankäse \| Basilikum<br>Gäste: 10,90 € Mitarbeiter: 7,20 € | |
| Urban Counter | Rotes Thai Curry \| Putenfleisch \| Wokgemüse \| Duftreis \| Sesam<br>Gäste: 12,90 € Mitarbeiter: 9,30 € | " Unser Highlight des Tages"<br>Japanische Thunfisch Tataki<br>Sushi Reis \| Daikon \| Pak Choi \| Sesam \| Enoki \| Karotten \| Wasabi Cream \| Limette<br>Gäste: 18,90 € Mitarbeiter: 15,50 € | Marinierter Fischspieß \| Zitronengras \| Selleriepüree \| Fenchel- Orange \| Senf Saat \| Dill<br>Gäste: 13,40 € Mitarbeiter: 9,90 € | Geflügelbrustspieß \| Paprika \| Zwiebeln \| Couscous \| Kichererbsen \| Harissa Joghurt<br>Gäste: 13,40 € Mitarbeiter: 9,90 € | Haschee vom Rind \| Champignons \| Spirelli- Nudeln \| Schnittlauch<br>Gäste: 13,20 € Mitarbeiter: 9,70 € |
| Green Corner | Salat von dreierlei Linsen \| Hüttenkäse \| Gebratene Gnocchi \| Curry \| Wurzelgemüse \| Kresse junger Lauch<br>Gäste: 10,90 € Mitarbeiter: 7,20 € | Käsespätzle \| Schmand \| Röstzwiebeln \| Kräuter \| Friséesalat<br>Gäste: 10,90 € Mitarbeiter: 7,20 € | Cremige Kokos- Erdnuss- Ramen \| Mie Nudel \| Miso \| Pak Choi \| Sesam \| Sojasprossen<br>Gäste: 10,90 € Mitarbeiter: 7,20 € | Ofensüßkartoffel \| Marinierter Schafskäse \| Thymian- Honig \| Kräutersalat<br>Gäste: 12,80 € Mitarbeiter: 9,20 € | Kohlrabischeiben in Pankoknusper \| Sesam \| Linsengemüse \| Limetten- Soja- Dip<br>Gäste: 10,90 € Mitarbeiter: 7,30 € |
| SÜSSES | Tiramisu<br>Gäste: 3,10 € Mitarbeiter: 2,80 € | Blaumohn- Creme \| Kokos \| Kirschen<br>Gäste: 3,10 € Mitarbeiter: 2,80 € | Brownie mit Salzkaramellsauce<br>Gäste: 3,10 € Mitarbeiter: 2,80 € | Schokoladenpudding \| Crumble<br>Gäste: 3,10 € Mitarbeiter: 2,80 € | Grießcreme \| Pflaumenkompott<br>Gäste: 3,10 € Mitarbeiter: 2,80 € |