

**22.06. – 28.06.2026**

## **MONTAG**

Suppe nach Gärtnerinnen Art

### **Menü**

Kalbs-Pojarski mit Pfefferrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Gelbe Bohnen

### **Vegetarisch**

Pinsa mit Crème fraîche  
Cherry-Tomaten, Bundzwiebeln und Peperoncini  
Blatssalat

Tagesdessert

## **DIENSTAG**

Rote Linsensuppe mit Kokosnussmilch

### **Menü**

Blätterteigpastetli mit Kalbfleisch  
Brätkügel und Champignons  
Erbsli und Rüeblli

### **Vegetarisch**

Baselbieter Kartoffel-Ribel  
mit Kirschen-Chutney und Sauerrahmschaum

Himbeermousse

## **MITTWOCH**

Kressecremesuppe

### **Menü**

Gyros vom Schwein mit Tzatziki  
Pommes Rissolées  
Griechischer Bauernsalat

### **Vegetarisch**

Breite Nudeln mit Pilzragout  
in Kräuterrahmsauce  
Rote Peperoni-Streifen und Basilikum, Blatssalat

Rhabarber-Streuselkuchen

## **DONNERSTAG**

Gemüsecremesuppe

### **Menü**

Kalbslebergeschnetzeltes  
mit Zwiebeln und Salbei  
Kartoffelstock, Marktgemüse

### **Vegetarisch**

Randen-Falafel auf mediterranem Gemüse  
Meerrettichquark, Blatssalat

Weisses Schokoladenmousse mit Passionsfrucht

## **FREITAG**

Kohlrabicremesuppe

### **Menü**

Gebratenes Dorschfilet (Nord-Atlantik)  
Tomatensauce mit Oliven  
Kapern und frische Kräuter  
Salzkartoffeln und Blattspinat

### **Vegetarisch**

Penne mit Knoblauch-Chili-Öl  
Petersilie und Parmesanspäne, Blatssalat

Kirschen-Panna Cotta

## **SAMSTAG**

Parmesanschaumsuppe

### **Menü**

Paniertes Trutenschnitzel (Frankreich)  
Spaghetti mit Rahm-Pesto  
Tomatensalat mit frischem Oregano

### **Vegetarisch**

Basilikum-Gnocchi mit grünen Spargeln  
und Parmesanschaum  
Tomatensalat mit frischem Oregano

Eiskaffee-Glace

## **SONNTAG**

Bouillon mit Flädli

### **Menü**

Wiener Kalbsrahmgulasch  
Kartoffelgaletten  
Krautstielgemüse

### **Vegetarisch**

Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce  
Gebratener Reis mit Thai-Gemüse  
Blatssalat

Schwarzwäldertorte

**Menü/Vegi CHF 19.50/Sonn-/Feiertage CHF 23.50**

Das Tagesdessert ist im Menüpreis nicht inbegriffen. Der Menüpass wird nur Werktags abgestempelt und eingelöst.

**Dessert CHF 3.00/Sonn-/Feiertage CHF 4.00**

Sämtliche Preise inkl. MWST.

Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Produktion. Für Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden vom Service.

Den aktuellen Menüplan finden Sie auch im Internet unter [www.pumpwerk.ch](http://www.pumpwerk.ch)