

Wochen Menü
11. bis 17. November 2024



Über Zutaten in unseren Gerichten Allergene und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleischerzeugnisse.
Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf unserem Menüplan ausgewiesen (1) Herkunft: NL Wildfang

.MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei
Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



Wochenhit

Montag bis Donnerstag

**Blut- und Leberwurst mit Salzkartoffeln
und Apfelschnitze**

Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Hausgemachte Pasta an Kürbissauce

Gerne berät Sie unser Gastronomie-Team.

			Sonn- und Feiertagsmenü	
Menü komplett	CHF	27.00	CHF	32.00
Hauptgang inkl. Suppe	CHF	19.50	CHF	24.50
Vorspeise	CHF	5.00	CHF	5.00
Dessert	CHF	5.00	CHF	5.00

Montag, 11. November 2024

Mittagessen

Birnen-Kabis-Salat

Romanesco-Suppe

Pouletschenkelsteak an Bratensauce mit
Waldpilzrisotto und Mangold mit Gemüsestreifen

Gefüllter Portobello-Champignon mit
Weissweinrisotto und Mangold mit Gemüsestreifen

Mandelköpfler mit Schokoladensauce

Abendessen

Quarkstrudel mit Waldbeerenkompott

Dienstag, 12. November 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Rotkrautsuppe

Kalbsragout an Salbeisauce mit hausgemachten
Nudeln und Bohnen

Süsskartoffel aus dem Ofen mit Kräuterquark und
buntem Linsengemüse

Maroniekuchen

Abendessen

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Silserbrötli

Mittwoch, 13. November 2024

Mittagessen

Glasnudelsalat mit Limette

Kartoffelsuppe

Siedfleisch an Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln
und Wurzelgemüse

Eieromelette mit Kräutern

Heidelbeerkompott mit Quarkmousse

Abendessen

Mit Frischkäse gefüllte Röstikissen und
Beilagensalat

Donnerstag, 14. November 2024

Mittagessen

Burgundersalat mit Croûtons und gehackten Eier

Minestrone

Rehgeschnetzeltes an Champignonsauce mit
Spätzli und Rotkraut

Spätzligratin mit Rahmsauce und Reibkäse

Moccaglace mit Schlagrahm

Abendessen

Gerstensuppe mit Wienerli und Ruchbrot

Freitag, 15. November 2024

Mittagessen

Bunter Bohnensalat mit Tomatenwürfel

Geröstete Griesssuppe

Gebratenes St. Pierrefilet an Dillsauce mit Wildreis
und Lauchgemüse

Gefüllte Peperoni an Thymiansauce mit Wildreis
und Lauchgemüse

Gugelhopf mit Schokoladenglasur

Abendessen

Früchtekuchen mit Schlagrahm

Samstag, 16. November 2024

Mittagessen

Stangenselleriesalat mit Birnen

Randensuppe

Paniertes Pouletschnitzel mit Zitronenschnitz,
Pommes frites und Gemüsebouquet

Paniertes Sellerieschnitzel mit Zitronenschnitz,
Pommes frites und Gemüsebouquet

Tiramisu

Abendessen

Toast "Toskana" mit Salami, Peperoni, Tomaten
und Mozzarella überbacken

Sonntag, 17. November 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Gemüsesuppe

Schweinsfilet an Pfeffersauce mit
Herzoginkartoffeln und gebratenen Zucchini

Karotten-Nussburger an Pfeffersauce mit
Herzoginkartoffeln und gebratenen Zucchini

Schwarzwäldertorte

Abendessen

Café Complet
(Fleisch-Käseteller)

Angebot Abendessen UP

Menu

Käseküchlein

Gschwelti mit Käse

Spiegelei

Omelette

Z'Vieri

Täglich um 15.00 Uhr

Glace- Chübeli gemischt

Vanille / Erdbeere

Vanille / Schokolade

Glace & Frappée

Schokolade

Walnuss

Vanille

Mango

Erdbeeren

Limetten

Mocca

Waldbeeren