

## Wochen Menü

**25. November bis 01. Dezember 24**



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**

**Wildgeschnetztes mit Spätzli und Tagesgemüse**

## Wochenend-Hit

**Freitag bis Sonntag**

**Schweinsfilet mit Kartoffelstock und Tagesgemüse**

Gerne berät Sie unser Gastronomie-Team.

			<b>Sonn- und Feiertagsmenü</b>	
Menü komplett	CHF	27.00	CHF	32.00
Hauptgang inkl. Suppe	CHF	19.90	CHF	25.00
Vorspeise	CHF	5.50	CHF	5.50
Dessert	CHF	5.50	CHF	5.50

**Montag, 25. November 2024**

## **Mittagessen**

Römersalat mit Croûtons

\*\*\*

Bouillon mit Eierflocken

\*\*\*

Zwiebelkuchen oder Käsekuchen mit Salatgarnitur

\*\*\*

Dunkles Schokoladenmousse

## **Abendessen**

Gebratene Cipolata mit Kartoffelsalat

**Dienstag, 26. November 2024**

## **Mittagessen**

Gemischter Salat

\*\*\*

Randensuppe

\*\*\*

Pouletschenkelsteak an Balsamico- Apfelsauce  
mit Polentaschnitte und Ofengemüse mit Rosmarin

\*\*\*

Panierter Käse mit Bramata-Polenta und  
Ofengemüse mit Rosmarin

\*\*\*

Cheesecake

## **Abendessen**

Fotzelschnitte mit Fruchtkompott

**Mittwoch, 27. November 2024**

## **Mittagessen**

Lauwarmer Kabissalat

\*\*\*

Rüebli-suppe

\*\*\*

Indonesisches Nudelgericht "Bami Goreng" mit  
Gemüse und Poulet

\*\*\*

Indonesisches Nudelgericht "Bami Goreng" mit  
Gemüse

\*\*\*

Orangensalat

## **Abendessen**

Käseplättli mit Gschwellti und Kräuterquark

**Donnerstag, 28. November 2024**

## **Mittagessen**

Bunter Blattsalat mit Kernen

\*\*\*

Gemüsecremesuppe

\*\*\*

Schweinsgeschmetzelte an Pilzsauce mit  
Kartoffelstock und gedünsteter Blattspinat

\*\*\*

Gekochte Eier an Senfsauce mit Kartoffelstock  
und gedünsteter Blattspinat

\*\*\*

Brownies

## **Abendessen**

Fruchtkuchen mit Äpfeln und Schlagrahm

**Freitag, 29. November 2024**

## **Mittagessen**

Rüebli Salat mit Honig

\*\*\*

Kichererbsen-Peperonisuppe

\*\*\*

Lachsfilet mit Kräuterkruste an Buttersauce mit  
Vollkornreis und Kohlrabigemüse

\*\*\*

Gemüsespiess mit Champignons an Buttersauce  
und Vollkornreis

\*\*\*

Griessflammeri mit Beeren

## **Abendessen**

Berner Märitsuppe mit Bauernbrot

**Samstag, 30. November 2024**

## **Mittagessen**

Zucchettisalat mit Pilzen

\*\*\*

Bouillon mit Teigwareneinlage

\*\*\*

Rindshacksteak "Walliser Art" an Bratensauce mit  
Bratkartoffeln und Marktgemüse

\*\*\*

Herbstlicher Gemüseteller mit Spiegelei und  
Bratkartoffeln

\*\*\*

Moccacreme

## **Abendessen**

Poulet Nuggets mit Cocktailsauce und Maissalat

## **Sonntag, 01. Dezember 2024**

### **Mittagessen**

Gemischter Salat

\*\*\*

Lauchsuppe

\*\*\*

Rehpfeffer Jägerart mit Eierspätzli, Rotkabis mit  
Apfel und Rosenkohl

\*\*\*

Marronibratling an Rotweinsauce mit Eierspätzli  
und Rotkabis mit Apfel

\*\*\*

Birnenstreuselkuchen

### **Abendessen**

Café Complet

## 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