



Wochen Menü 22. Juli bis 28. Juli 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.



Wochenspezial

Montag bis Donnerstag

Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum

Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Kalter Braten mit Tartarsauce und Pommes frites

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, 22. Juli 2024

Mittagessen

Weisskohlsalat

Flädli-suppe

Pouletschenkelsteak mit Sauerrahm-Dip,
Kroketten und Ratatouille

Gemüse-Fritto-Misto im Tempura-Teig mit Süss-
Sauer-Sosse und Kroketten

Schokoladenflan

Abendessen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Dienstag, 23. Juli 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Currysuppe

Kalbsragout mit Maisgrieß Schnitten, Brokkoli und
Mandeln

Gefüllte Tomaten an Rosmarinsauce mit
Polentaschnitten, Brokkoli und Mandeln

Berliner

Abendessen

Schweizer Wurstsalat mit Käse

Mittwoch, 24. Juli 2024

Mittagessen

Randensalat mit Apfel

Krautstielsuppe

Schweinsadrio an Kräutersauce mit Tagliatelle und
geschmortem Fenchel

Auberginengratin mit Kartoffeln und Linsen

Pfirsichkompott mit Mango-Sorbet

Abendessen

Rösti Pastetli mit Champignonsauce

Donnerstag, 25. Juli 2024

Mittagessen

Bohnensalat

Hafersuppe

Paniertes Trutenschnitzel mit Pommes frites,
Erbsen und Karotten

Paniertes Sellerieschnitzel mit Pommes frites,
Erbsen und Karotten

Mocca-Glacé mit Schlagrahm

Abendessen

Schinkenteller mit Melone

Freitag, 26. Juli 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Reissuppe

Gedämpftes St.Pierrefilet an Dillsauce mit
Salzkartoffeln, Mangold und Gemüsestreifen

Gemüse- Tofuspiess mit Estragon-Mayonnaise
und Röstkartoffeln

Heidelbeermuffins

Abendessen

Fruchtkuchen mit Rahm

Samstag, 27. Juli 2024

Mittagessen

Griechischer Salat mit Feta

Zucchetticremesuppe

Bolognese von roten Linsen, Gemüsewürfelchen,
Reibkäse und Spaghetti

Tiramisu

Abendessen

Toast "Toskana" mit Salami, Tomaten und
Mozzarella überbacken

Sonntag, 28. Juli 2024

Mittagessen

Kopfsalat mit Zitronenvinaigrette

Randensuppe

Schweinsfiletmédaille an Pfeffersauce mit
Herzoginkartoffeln und Mischgemüse

Karotten-Nussburger an Biersauce mit
Herzoginkartoffeln und Mischgemüse

Schwarzwäldertorte

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