

Wochen Menü

23. bis 29. Dezember 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

Schweins-Saltimbocca mit Safranrisotto
und Tagesgemüse

Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Fitnesssteller mit Pouletbrust,
Salat und Pommes Frites

Gerne berät Sie unser Gastronomie-Team.

Sonn- und Feiertagsmenü

Menü komplett	CHF	27.00	CHF	32.00
Hauptgang inkl. Suppe	CHF	19.90	CHF	25.00
Vorspeise	CHF	5.50	CHF	5.50
Dessert	CHF	5.50	CHF	5.50

Montag, 23. Dezember 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Currysuppe

Rindszunge an Kapernsauce
mit Kartoffelstock und Brokkoliröschen

Wirsingköpfler mit Kartoffelstock
und Brokkoliröschen

Rüebli Amarettimuffin

Abendessen

Fotzelschnitte mit
Früchtekompott

Dienstag, 24. Dezember 2024

Mittagessen

Rotkrautsalat

Rindsbouillon mit Flädli

Kalbsnierstück am Stück gegart an Steinpilzjus
mit Pommes Duchesses und Gemüsebouquet

Haferbraten mit Roten Bohnen
mit Pommes Duchesses und Gemüsebouquet

Kokosmousse

Abendessen

Fischstäbli mit Salzkartoffeln
und Tartarsauce

Mittwoch, 25. Dezember 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Süsskartoffelsuppe

Kalbscordonbleu mit Cocktailsauce,
Pommes Frites und Mischgemüse

Tofupiccata an Tomatensauce mit Pommes Frites,
Mischgemüse und Cocktailsauce

Dessertteller

Abendessen

Hauspastete und Waldorfsalat

Donnerstag, 26. Dezember 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Schwarzwurzelsuppe

Schweinsfilet an Portweinjus
mit Nudeln und Wurzelgemüse

Gemüsetätschli mit Nudeln
und Dreierlei Wurzelgemüse

Marroni Panna Cotta

Abendessen

Belegte Brötli

Freitag, 27. Dezember 2024

Mittagessen

Stangenselleriesalat mit Apfel

Kartoffel-Erbesen-Suppe

Gebratenes Forellenfilet "Müllerin Art"
mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und
gedünstetem Blattspinat

Paniertes Sellerieschnitzel mit Salzkartoffeln
und gedünstetem Blattspinat

Fruchtsalat

Abendessen

Burre-Hamme mit Kartoffelsalat

Samstag, 28. Dezember 2024

Mittagessen

Linsensalat mit Feta

Brokkolisuppe

Lasagne "Al Forno"

mit Rindfleisch und Tomatensauce

sowie Gemüsewürfel

Lasagne "Vegetaria"

an Tomatensauce

Heidelbeer- Quarkcreme

Abendessen

Pilzschnitte mit gemischtem Salat

Sonntag, 29. Dezember 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Gemüsecremesuppe

Kalbsragout an Salbeisauce
mit Spätzli und Rüeblli & Pfälzerrüeblli

Sojageschnetzeltes an Salbeisauce
mit Spätzli und Rüeblli & Pfälzerrüeblli

Sachertorte

Abendessen

Café Complet
(Käse-Fleischteller)

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

Mocca

Waldbeeren