

Wochen Menü
04. bis 10. 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

Kürbisquiche mit Salatbouquet

Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Blätterteigpastetli mit Fleischkügeli, Erbsen und
Karotten

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, 04. November 2024

Mittagessen

Zuckerhutsalat

Karottensuppe

Sautiertes Schweinsschnitzel an
Champignonrahmsauce mit Bandnudeln und
Gemüseröseli

Vegiplätzli (Erbsenbasis) an Champignonsauce
mit Bandnudeln und Gemüseröseli

Kaffee Panna Cotta

Abendessen

Brokkoli-Jalousie mit Beilagensalat

Dienstag, 05. November 2024

Mittagessen

Weisskohlsalat

Mediterrane Gemüsesuppe

Glasierte Kalbsbrustschnitte an Bratensauce mit
Kartoffelgratin und Ofengemüse

Kürbisrisotto mit Feta und gedünstetem Blattspinat

Zitronensorbet mit Wodka

Abendessen

Pilzschnitte mit gemischtem Salat

Mittwoch, 06. November 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Curry-Kartoffelsuppe

Pouletpiccata an Tomatensauce mit Spaghetti und gratinierter Brüsseler Endivien

Zucchettipiccata an Tomatensauce mit Spaghetti und gratinierter Brüsseler Endivien

Ananassalat und hausgemachte Gützli

Abendessen

Ochschwanzsuppe mit Wienerli

Donnerstag, 07. November 2024

Mittagessen

Rüebli Salat mit Honig

Brokkolisuppe

Rindszunge an Kapernsauce mit Kartoffelstock
und Mangoldgemüse

Kürbis-Curry mit Pilawreis und Krautstiel-
Mangoldgemüse

Marmorcake mit Doppelrahm

Abendessen

Curry-Pouletsalat mit Früchten und Weggli

Freitag, 08. November 2024

Mittagessen

Italienischer Salat

Reis-Erbesen-Suppe

Paniertes Schollenfilet mit Zitronendip, buntes
Gemüse-Gersotto und glasierter Pak Choy

Tofusticks im Kräutermantel mit Zitronendip,
buntem Gemüse-Gerstenrisotto und glasierter Pak
Choy

Quarkcreme mit Feigen

Abendessen

Früchtekuchen mit Schlagrahm

Samstag, 09. November 2024

Mittagessen

Zucchettisalat

Kartoffelsuppe

Rippli und Speck mit Senf, Salzkartoffeln und
Sauerkraut

Kürbis-Kartoffelrösti mit Quark-Sauerrahm-Dip

Hummelschnitte

Abendessen

Kaiserschmarrn mit Fruchtkompott

Sonntag, 10. November 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Kürbissuppe mit Kokos

Rindsschmorbraten an Bratensauce mit
Speckstreifen, Bramata-Polenta und
Gemüsebouquet

Haferbraten an Thymiansauce mit Bramata-
Polenta und Gemüsebouquet

Sachertorte

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