

Wochen Menü

20. bis 26. Januar 2025



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

Orecchiette mit Rahmsauce,
Fischragout und Spinat

Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Lammkotelette mit
Bratkartoffeln und Tagesgemüse

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, 20. Januar 2025

Mittagessen

Gurkensalat mit Joghurt

Selleriesuppe

Gebratene Pouletbrust an Sauce "Toskanische Art"
mit Polenta und Mischgemüse

Panierter Käse an Knoblauch Dip
mit Polenta und Mischgemüse

Dunkles Schokoladenmousse

Abendessen

Gebratene Chipolata
mit Kartoffelsalat

Dienstag, 21. Januar 2025

Mittagessen

Gemischter Salat

Marronicremesuppe

Papet Vaudoise an Weissweinsauce
mit Kartoffel- Lauchgemüse

Süsskartoffelcurry mit Kichererbsen,
Basmatireis und Mischgemüse

Orangensalat

Abendessen

Hörnli mit Zwiebelschwitze
und Apfelmus

Mittwoch, 22. Januar 2025

Mittagessen

Quinoasalat mit Feta

Randensuppe

Schweinsgeschnetzeltes an Whiskysauce
mit Schupfnudeln und Ofengemüse

Rahmgeschnetzeltes (Soja)
mit Schupfnudeln und Ofengemüse mit Rosmarin

Belgische Waffel

Abendessen

Käseplättli mit Quarkdip
und Gschwellti

Donnerstag, 23. Januar 2025

Mittagessen

Lauwarmer Kabissalat

Broccolicremesuppe

Gekochte Eier an Senfsauce
mit Kartoffelstampf und gedünstetem Blattspinat

Linsentäschli an Senfsauce
mit Kartoffelstampf und gedünstetem Blattspinat

Griessflammeri mit Beeren

Abendessen

Apfel-Früchtekuchen
mit Schlagrahm

Freitag, 24. Januar 2025

Mittagessen

Zuckerhutsalat

Kichererbsensuppe

Lachsfilet mit Kräuterkruste an Hollandaise
mit Vollkornreis und Broccoli mit Mandeln

Gemüsespiess mit Champignons
an Buttersauce mit Vollkornreis
und Broccoli mit Mandeln

Cheesecake

Abendessen

Apfelküchlein mit Vanillesauce
und Zimtucker

Samstag, 25. Januar 2025

Mittagessen

Zucchettisalat

Zuppa Mille Fanti

Rindshacksteak "Walliser Art" an Bratensauce
mit Bratkartoffeln und gelbe & grüne Bohnen

Rösti überbacken mit Käse
und zweierlei Bohnen

Mocca Creme

Abendessen

Dampfnudeln mit Vanillesauce
und Amaretto

Sonntag, 26. Januar 2025

Mittagessen

Nüsslersalat mit Ei und Croûtons

Kartoffelsuppe

Glasierter Kalbsbraten an Champignonsauce
mit Kartoffelkroketten und Pfälzerrüebli mit Kräutern

Ofen-Randen mit Käse gratiniert,
gebackene Kartoffelkrapfen
und Pfälzerrüebli mit Kräutern

Torte "Belle Hélène"

Abendessen

Café Complet
(Käse-Fleischteller)

Angebot Abendessen UP

Menu

Käseküchlein

Gschwellti 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