

# Wochen Menü

## 24. März bis 30. März 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**

**Poulet Sweet and Sour mit  
Basmatireis und Tagesgemüse**

## Wochenend-Hit

**Freitag bis Sonntag**

**Kichererbsen Curry  
mit Basmatireis**

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, 24. März 2025**

**Mittagessen**

Spanischer Gemüsesalat

\*\*\*

Reiscremesuppe

\*\*\*

Schweinefleischvogel mit Bratensauce,  
Bandnudeln und Blattmangold

\*\*\*

Quornbratling an Rahmsauce mit Gemüsestreifen,  
Bandnudeln und Blattmangold

\*\*\*

Zitronencake

**Abendessen**

Schinkengipfel und Rüeblisalat

**Dienstag, 25. März 2025**

## **Mittagessen**

Selleriesalat

\*\*\*

Kräutersuppe

\*\*\*

Sautiertes Pouletbrust an Sesamsauce

Gebratener Reis und Asiatisches Gemüse

\*\*\*

Indisches Linsengericht Dhal "Bangalore"

Gurken-Raita und Süsskartoffelwürfel

\*\*\*

Kokosmousse

## **Abendessen**

Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käse und  
Beilagensalat)

**Mittwoch, 26. März 2025**

## **Mittagessen**

Gemischter Salat

\*\*\*

Kartoffelsuppe

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes an Cantadousauce mit  
Bärlauchspätzli und Rüepli

\*\*\*

Gebratene Austernpilze an Cantadousauce mit  
Bärlauchspätz und Rüepli

\*\*\*

Quarkcreme mit Banane

## **Abendessen**

Bread & Butter Pudding mit Amarettosauce

**Donnerstag, 27. März 2025**

## **Mittagessen**

Randensalat mit Orangen

\*\*\*

Champignonsuppe

\*\*\*

Emmentaler Lammvoressen mit Gemüse-Quinoa,  
Kartoffelstock und sautierte Bohnen

\*\*\*

Gefüllte Peperoni an  
Bratensauce Thymian

\*\*\*

Vanilleflan mit Rhabarberkompott

## **Abendessen**

Cafe Complet mit Käseplättli und Früchtegarnitur  
Ruchbrot

**Freitag, 28. März 2025**

## **Mittagessen**

Saisonsalat

\*\*\*

Geröstete Griesssuppe

\*\*\*

Gebratenes Dorschfilet an Kräutersauce,  
Bramata-Polenta mit Ratatouille

\*\*\*

Falafel-Edamame-Bällchen mit Kräuter-Dip,  
Bramata-Polenta mit Ratatouille

\*\*\*

Mini Berliner

## **Abendessen**

Fruchtkuchen mit Äpfel und Schlagrahm

**Samstag, 29. März 2025**

## **Mittagessen**

Gegarter Rüeblisalat  
\*\*\*

Broccolisuppe  
\*\*\*

Spaghetti Rindfleischsauce "Bolognaise"  
mit Reibkäse  
\*\*\*

Spaghetti Quorm-Bolognaise  
mit Reibkäse  
\*\*\*

Erbeerglace mit Schlagrahm

## **Abendessen**

Bündner Pizokel mit Speck, Wirz und Spinat  
an Rahmsauce

**Sonntag, 30. März 2025**

**Mittagessen**

Bunter Blattsalat Papillion

\*\*\*

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Schweins Cordon Bleu mit Zitronenschnitz,  
Pommes Frites und Gemüsebouquet

\*\*\*

Kichererbsen-Ricottabratling an Bärlauchdip,  
Pommes Frites und Gemüsebouquet

\*\*\*

Mango-Creme-Fraiche-Schnitte

**Abendessen**

Café Complet "Traditionell" Hausbrot und Butter

## 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