

# Wochen Menü

## 3. bis 9. Februar 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

Piccata an Tomatensauce  
mit Risotto und Tagesgemüse

## Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Kalbsbraten mit Kartoffelstock  
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, 3. Februar 2025**

## **Mittagessen**

Chicoreesalat

\*\*\*

Kartoffelsuppe

\*\*\*

Hackbraten Hausfrauenart  
an Bratensauce mit Kartoffelstock und Erbsen

\*\*\*

Tofupiccata an Thymiansauce  
mit Kartoffelstock und Erbsen

\*\*\*

Linzerschnitte

## **Abendessen**

Käseschnitte mit Blattsalat

**Dienstag, 4. Februar 2025**

## **Mittagessen**

Saisonsalat

\*\*\*

Zwiebelsuppe

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes an Peperonisauce  
mit Nudeln und Rosenkohl

\*\*\*

Marronibratling an Kerbelsauce  
mit buntem Gemüse-Gersotto und Rosenkohl

\*\*\*

Windbeutel mit Vanillecreme

## **Abendessen**

Apfelküchlein an Vanillesauce mit Zimt

**Mittwoch, 5. Februar 2025**

## **Mittagessen**

Coleslaw mit Joghurtdressing

\*\*\*

Blumenkohlsuppe

\*\*\*

Kalbsadrio an Rahmsauce

mit Römischen Griessnocken und Gemüsestäbchen

\*\*\*

Gefüllte Tomate an Rahmsauce

mit Römischen Griessnocken und Gemüsestäbchen

\*\*\*

Tobleronemousse

## **Abendessen**

Geschwellte Kartoffeln

mit Kräuterquark und Randensalat

## **Donnerstag, 6. Februar 2025**

### **Mittagessen**

Taboulèsalat

\*\*\*

Rindsbouillon mit Eierflocken

\*\*\*

Glasierter Trutenbraten an Bratenjus mit Honig,  
Schmelzkartoffeln und Pfälzerrüebli mit Kräutern

\*\*\*

Chili sin Carne mit Reis

\*\*\*

Früchte-Crumble mit Mascarpone-Crème

### **Abendessen**

Belegte Brötli  
mit Spargel, Ei und Schinken

**Freitag, 7. Februar 2025**

## **Mittagessen**

Linsensalat

\*\*\*

Fenchel-Kartoffelsuppe

\*\*\*

Gebratenes Saiblingsfilet

an Buttersauce mit Calvados Apfelstücken  
mit Trockenreis und Brokkoliröschen

\*\*\*

Quornragout mit Gemüse,  
Trockenreis und Brokkoliröschen

\*\*\*

Vermicelles mit Schlagrahm

## **Abendessen**

Birchermüesli mit Waldbeeren  
und Ruchbrot



**Samstag, 8. Februar 2025**

## **Mittagessen**

Italienischer Salat

\*\*\*

Gemüsecremesuppe

\*\*\*

Äpler Magronen mit Zwiebelschwitze,  
Reibkäse und Apfelmus

\*\*\*

Gebratene Gemüsefrikadelle  
mit Quark-Sauerrahm-Dip,  
Pommes Frites und Rahmlauch

\*\*\*

Schokoladenflan

## **Abendessen**

Gulaschsuppe und Weggli

## **Sonntag, 9. Februar 2025**

### **Mittagessen**

Gemischter Salat

\*\*\*

Lauchsuppe

\*\*\*

Schweins- Saltimbocca an Rosmarinjus  
mit Safranrisotto und gelbe & grüne Bohnen

\*\*\*

Capuns mit Lauch an Rosmarinsauce  
mit Bramata mit Frischkäse  
und gelbe & grüne Bohnen

\*\*\*

Schwedentorte

### **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