

 **Wochen Menü**  
**09. bis 15. September**



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

Fleischpastetli mit Erbsen und Rüeblli

## Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Käsekuchen mit Salatgarnitur

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, 09. September 2024**

## **Mittagessen**

Bohnensalat

\*\*\*

Fenchelsuppe

\*\*\*

Sautiertes Schweinsschnitzel an  
Champignonrahmsauce mit Nudeln und  
Mischgemüse

\*\*\*

Vegetarische Hackbällchen an Champignonsauce  
mit Nudeln

\*\*\*

Kaffee Panna Cotta

## **Abendessen**

Schinkengipfeli mit Beilagensalat

**Dienstag, 10. September 2024**

**Mittagessen**

Gemischter Salat

\*\*\*

Kressesuppe

\*\*\*

Hausgemachter Hackbraten an Bratensauce mit  
Bratkartoffeln und Erbsen

\*\*\*

Käsetaler (Briekäse) mit Bechamel-Kartoffeln und  
Broccoliröschen

\*\*\*

Hausgemachte Quarkbällchen mit Fruchtsauce

**Abendesse**

Fotzelschnitte mit Apfelkompott

**Mittwoch, 11. September 2024**

## **Mittagessen**

Tomatensalat mit Basilikum

\*\*\*

Kohlrabicremesuppe

\*\*\*

Pochierte Pouletbrust an Estragonsauce mit  
Pilawreis und Fenchel

\*\*\*

Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch und Pilawreis

\*\*\*

Ananassalat

## **Abendessen**

Minestroneuppe mit Brot

**Donnerstag, 12. September 2024**

## **Mittagessen**

Bunter Maissalat

\*\*\*

Pilzcremesuppe

\*\*\*

Spätzlipfanne mit Sommergemüse und  
Champignons an Rahmsauce

\*\*\*

Fruchtsalat

## **Abendessen**

Pouletsalat mit Curry, Früchten und Weggli

**Freitag, 13. September 2024**

## **Mittagessen**

Zucchettisalat

\*\*\*

Pastinakencremesuppe

\*\*\*

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitronendip,  
Kräuter-Gersotto und glasierter Pak Choy

\*\*\*

Tofusticks im Kräutermantel mit Zitronendip,  
Kräuter-Gersotto und glasierter Pak Choy

\*\*\*

Aprikosen-Quarkcreme

## **Abendessen**

Fruchtkuchen mit Birnen und Schlagrahm

**Samstag, 14. September 2024**

## **Mittagessen**

Friséesalat mit Radieschen

\*\*\*

Rindsbouillon mit Backerbsen

\*\*\*

Burehamme mit Senf, Rösti und Broccoli-Röschen

\*\*\*

Zitronensorbet

## **Abendessen**

Teigwarengratin

**Sonntag, 15. September 2024**

## **Mittagessen**

Gemischter Salat

\*\*\*

Karottencremesuppe

\*\*\*

Glasierter Kalbsbraten an Kräuterjus mit Bramata-  
Polenta und Ofentomate

\*\*\*

Halloumi-Gemüsespiess an Rosmarinsauce mit  
Bramata-Polenta und Ofentomate

\*\*\*

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