

Wochen Menü

16. bis 22. Dezember 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

Fleischkäse mit Röstli und Tagesgemüse

Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

**Pouletnuggets mit Pommes Frites
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, 16. Dezember 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Blumenkohlsuppe

Bauernbratwurst an Zwiebelsauce
mit Röstitaler und Ofenkürbis mit Rosmarin

Gebratene vegane Chipollata an Zwiebelsauce
mit Röstikroketten und Ofenkürbis mit Rosmarin

Hausgemachte Vanilleglace mit Fruchtsalat

Abendessen

Käseküchlein mit gemischtem Salat

Dienstag, 17. Dezember 2024

Mittagessen

Chinakohlsalat

Linsencremesuppe

Rindsragout an Bratensauce
mit Kartoffelstock und Rotkabis mit Apfel

Cannelloni mit Gemüse gefüllt
und mit Rahmsauce gratiniert

Schokoladenflan mit Schlagrahm

Abendessen

Teigwarengratin

Mittwoch, 18. Dezember 2024

Mittagessen

Maissalat mit Curry

Kerbelcremesuppe

Schweinsbacken mit Polenta
und Mischgemüse

Gemüseküchlein an Tomatensauce mit Basilikum
und Ravioli mit Käsefüllung

Tiramisù

Abendessen

Gemüsestrudel an Rahmsauce

Donnerstag, 19. Dezember 2024

Mittagessen

Griechischer Salat mit Feta

Gemüsebouillon mit Backerbsen

Schwedenbraten mit Zwetschgen

an Bratensauce mit Kartoffelkroketten und Romanesco

Hirse - Rübli- Medaillons an Rosmarinsauce

mit Kartoffelstock und Romanesco

Orangen-Feigensalat

Abendessen

Ochsenmaulsalat mit Cornichons,
Zwiebeln und Kerbel

Freitag, 20. Dezember 2024

Mittagessen

Tagessuppe & Belegte Brötli

Abendessen

Weihnachtsmenü

Samstag, 21. Dezember 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Rosenkohlsuppe

Blätterteig-Pastetli mit Brätkügelifüllung
an Champignonssauce und Rüeбли & Erbsen

Blätterteig-Pastetli mit Quornragout
und Gemüseröschen

Süssmostcreme

Abendessen

Schweinswurstli mit Kartoffelsalat

Sonntag, 22. Dezember 2024

Mittagessen

Nüsslersalat mit Ei

Weisswein-Safransuppe

Gebratenes Schweinsnierstück
an Steinpilzrahmsauce

mit Tagliatelle und Gemüsebouquet

Sojageschnetzeltes an Steinpilzsauce
mit Tagliatelle und Gemüsebouquet

Mandarinenquarktorte

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