

Wochen Menü

24. Februar bis 2. 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

Kalbsadrio mit Zwiebelsauce
Kartoffelstock und Tagesgemüse

Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Emmentaler Lammvoressen
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, 24. Februar 2025

Mittagessen

Bunter Blattsalat

Kräutersuppe

Sautiertes Schweinsschnitzel
an Champignonrahmsauce

Bandnudeln und Gemüseröseli

Gemüseplätzli an Champignonsauce

Bandnudeln und Gemüseröseli

Kaffee Panna Cotta

Abendessen

Gulaschsuppe mit Brot

Dienstag, 25. Februar 2025

Mittagessen

Weisskohlsalat

Mediterrane Gemüsesuppe

Berner Zungenwurst mit Senf,
Salzkartoffeln und Sauerkraut

Sautierte Waldpilze mit Quark-Sauerrahm-Dip

Kürbis-Kartoffelrösti

Marmorcake

Abendessen

Belegte Brötli

Mittwoch, 26. Februar 2025

Mittagessen

Gemischter Salat

Geflügelcremesuppe

Hackbraten Hausfrauenart an Bratensauce,
Kartoffelgratin und Zucchini mit Kräutern

Gemüseteller mit pochiertem Ei an Cantadousauce
mit Kartoffelgratin

Bratbirne mit Vanillesauce

Abendessen

Fruchtkuchen mit Aprikosen
und Schlagrahm

Donnerstag, 27. Februar 2025

Mittagessen

Rüebli Salat mit Honig

Kartoffel-Spinatsuppe

Glasierte Rindsbrust an Balsamico Sauce
Spinatgnocchi und Ofengemüse mit Rosmarin

Bunte Gnocchipfanne mit frischen Kräutern
Ofengemüse mit Rosmarin

Cremeschnitte

Abendessen

Pouletsalat mit Curry und Früchten
Baguette

Freitag, 28. Februar 2025

Mittagessen

Italienschier Salat

Püreesuppe von roten Bohnen

Seelachs-Fischsticks mit Zitronendip

buntes Gemüse-Gersotto und glasierter Pak Choy

Tofusticks im Kräutermantel und Zitronendip

buntes Gemüse-Gersotto und glasierter Pak Choy

Ananassalat

Abendessen

Gebratene Maultaschen und gemischten Salat

Samstag, 1. März 2025

Mittagessen

Zucchettisalat

Käsesuppe

Pouletpiccata mit Tomatensauce,
Spaghetti mit sautierten Gemüsewürfel

Gemüsebällchen an Tomatensauce mit Basilikum

Spaghetti mit sautierte Gemüsewürfel

Brownie

Abendessen

Geschwellte Kartoffeln mit Kräuterquark
und Randensalat

Sonntag, 2. März 2025

Mittagessen

Nüsslersalat mit Ei

Kürbissuppe

Geschmorter Rindfleischvogel an Rotweinsauce

Bramata-Polenta und Vichy-Karotten

Haferbraten an Rotweinsauce

Bramata-Polenta und Vichy-Karotten

Himbeer-Sahnetorte

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