

## 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.

	<b>Sonn- und Feiertagsmenü</b>			
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