

**Wochen Menü**  
**21. bis 27. Oktober 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

Kichererbsen-Gemüsecurry mit Reis

## Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Lammragout 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	19.50	CHF	24.50
Vorspeise	CHF	5.00	CHF	5.00
Dessert	CHF	5.00	CHF	5.00

**Montag, 21. Oktober 2024**

## **Mittagessen**

Gemischter Salat

\*\*\*

Basler Mehlsuppe

\*\*\*

Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit Butterrösti  
und Ofenkürbis mit Rosmarin

\*\*\*

Gebratene vegane Cipollata an Zwiebelsauce mit  
Butterrösti und Ofenkürbis mit Rosmarin

\*\*\*

Bratapfel mit Vanillesauce

## **Abendessen**

Käseküchlein mit gemischtem Salat

**Dienstag, 22. Oktober 2024**

**Mittagessen**

Chinakohlsalat mit Gemüsestreifen und Apfel

\*\*\*

Linsencremesuppe

\*\*\*

Rindsragout an Rotweinsauce mit Kartoffelstock  
und Romanesco

\*\*\*

Riesenchampignon mit Ricottafüllung an  
vegetarischem Jus, Schupfnudeln und Romanesco

\*\*\*

Schokoladenflan mit Schoko-Crumble

**Abendessen**

Teigwarengratin mit Gemüse

**Mittwoch, 23. Oktober 2024**

## **Mittagessen**

Maissalat mit Curry und Peperoniwürfel

\*\*\*

Kerbelcremesuppe

\*\*\*

Raclette mit Gschwelti und eingelegtes Oma-  
Gemüse

\*\*\*

Fruchtsalat mit Kirsch

## **Abendessen**

Gemüsestrudel an Rahmsauce mit Kräutern

**Donnerstag, 24. Oktober 2024**

## **Mittagessen**

Rosenkohlsalat mit Preiselbeerendressing

\*\*\*

Gemüsebouillon mit Backerbsen

\*\*\*

Schwedenbraten mit Zwetschgen an Rosmarinjus,  
Bramata und Zucchini mit Kräutern

\*\*\*

Hirse – Rüepli- Medaillons an Rosmarinsauce mit  
Nudeln und Zucchini mit Kräutern

\*\*\*

Tiramisu

## **Abendessen**

Birchermüesli mit Früchten und Beeren

**Freitag, 25. Oktober 2024**

## **Mittagessen**

Rotkabissalat und glasierte Marroni

\*\*\*

Karotten– Ingwersuppe

\*\*\*

Zanderfilet "Zuger Art" an Frischkäsesauce mit  
Kürbisrisotto und Lattichgemüse

\*\*\*

Randensteak mit Kürbisrisotto und Lattichgemüse

\*\*\*

Zitronenmadeleine und Amaretti

## **Abendessen**

Fruchtkuchen mit Äpfeln

**Samstag, 26. Oktober 2024**

**Mittagessen**

Gemischter Salat

\*\*\*

Kartoffelsuppe

\*\*\*

Blätterteig-Pastetli mit Bratkügelifüllung,  
Champignons an Rahmsauce, Erbsen und Rüeblli

\*\*\*

Blätterteig-Pastetli mit Quornragout und  
Herbstgemüse

\*\*\*

Süssmostcreme

**Abendessen**

Wienerli und Kartoffelsalat

**Sonntag, 27. Oktober 2024**

## **Mittagessen**

Nüsslersalat mit Ei und Croûtons

\*\*\*

Weisswein- Safransuppe

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce mit  
Tagliatellen und Gemüsebouquet

\*\*\*

Rahmgeschnetzeltes (Soja) mit Tagliatellen und  
Gemüsebouquet

\*\*\*

Mandarinenquarktorte

## **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