

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