

 **Wochen Menü**
29. April bis 05. Mai 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.



Wochenspezial

Montag bis Donnerstag

Fleischvogel mit Kartoffelstock und Tagesgemüse

Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Schweinsragout Süss-Sauer mit Trockenreis 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, 29. April 2024

Mittagessen

Spinatsalat mit Sprossen

Petersiliencremesuppe

Hackbraten "Hausfrauenart" an Bratensauce mit
Kartoffelstampf und Cantadou Mischgemüse

Haferbraten an Bratensauce mit Kartoffelstampf
und Cantadou Mischgemüse

Pech Melba mit Vanilleglace

Abendessen

Käseküchlein mit Randensalat

Dienstag, 30. April 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Zwiebelsuppe

Fleischspiessli an Bratensauce mit Tomatennudeln
und Mangold mit Gemüsestreifen

Auberginenpiccata an Kerbelsauce mit
Tomatennudeln und Mangold mit Gemüsestreifen

Meringue mit Himbeersorbet

Abendessen

Apfelrösti mit Zimtzucker

Mittwoch, 01. Mai 2024

Mittagessen

Friseesalat mit Radieschen

Linsencremesuppe mit Kokos

Kalbsadrio an Bratensauce mit römischen
Griessnocken und Gemüsestäbli

Überbackenes Randenschnitzel an Bratensauce
mit römischen Griessnocken und Gemüsestäbli

Mandelköpflli mit Amaretto

Abendessen

Eieromelette mit Kartoffeln

Donnerstag, 02. Mai 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Rindsbouillon mit Eierflocken

Glasierter Trutenbraten an Specksauce mit
Schmelzkartoffeln und Pfälzerrüebli

Gebratener Ziegenkäse an Balsamicosauce mit
Schmelzkartoffeln und Pfälzerrüebli

Eclair mit Mocca Mousse

Abendessen

Café Complet

Freitag, 03. Mai 2024

Mittagessen

Linsensalat

Erbsensuppe mit Minze

Gebratenes Saiblingsfilet an Calvadossauce mit
Trockenreis, Dill und Brokkoli

Quorn-Bratling an Calvadossauce mit Trockenreis,
Dill und Brokkoli

Sacherschnitte

Abendessen

Belegte Brötli

Samstag, 04. Mai 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Marronisuppe

Äpler Magronen mit Zwiebelschwitze, Parmesan
und Apfelmus

Äpler Magronen mit Zwiebelschwitze, Parmesan
und Apfelmus

Griessflammerie mit Kiwi

Abendessen

Götterspeise

Sonntag, 05. Mai 2024

Mittagessen

Chicorée-Salat

Brokkolisuppe

Schweins-Saltimbocca mit Safranrisotto und
glasierten Rispentomaten

Dinkelbraten "Hausmacher Art" an Rosmarinsauce
mit Safranrisotto und glasierten Rispentomaten

Himbeeren -Tiramisu

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