

## Wochen Menü

30. September bis 06. 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

Rindstartar mit Pomme Frites

## Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Hausgemachte Koreanische Poulet Brust mit Sushi

Reis und Wasabi Mayonnaise

Gerne berät Sie unser Gastronomie-Team.

			<b>Sonn- und Feiertagsmenü</b>	
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, 30. September 2024**

## **Mittagessen**

Romanasalat mit Croutons

\*\*\*

Bouillon mit Eierfladen

\*\*\*

Berner Zungenwurst mit Senf, Salzkartoffeln und  
Dörrbohnen

\*\*\*

Rauchtofusteak mit Senf, Salzkartoffeln und  
Dörrbohnen

\*\*\*

Schokoladenmousse

## **Abendessen**

Gebratene Cipollata mit Kartoffelsalat

**Dienstag, 01. Oktober 2024**

## **Mittagessen**

Gemischtersalat

\*\*\*

Brotsuppe

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust an Tomaten Sugo mit  
Basilikumrisotto und Ofengemüse

\*\*\*

Gefüllte Champignons mit Basilikumrisotto und  
Ofengemüse

\*\*\*

Cheesecake

## **Abendessen**

Pilzschnitten mit gemischtem Salat

**Mittwoch, 02. Oktober 2024**

## **Mittagessen**

Kabissalat mit Rettich und Zucchetti

\*\*\*

Lauch-Griesssuppe

\*\*\*

Schweinsgeschnetzeltes an Whiskysauce mit  
Schupfnudeln und Broccoli

\*\*\*

Saitangeschnetztes an Whiskysauce mit  
Schupfnudeln und Broccoli mit Mandeln

\*\*\*

Griessköpfli mit Fruchtsauce

## **Abendessen**

Käseplättli mit Kräuterquark  
und Gschwelti

**Donnerstag, 03. Oktober 2024**

**Mittagessen**

Blattsalat mit Kernen

\*\*\*

Gemüsecremesuppe

\*\*\*

Gekochte Eier an Senfsauce  
Petersilienkartoffelstock und Karottenstäbli

\*\*\*

Moccacreme

**Abendessen**

Fruchtkuchen mit Rahm

**Freitag, 04. Oktober 2024**

## **Mittagessen**

Rüebli Salat

\*\*\*

Kichererbsen-Peperonisuppe

\*\*\*

Lachsfilet mit Kräuterkruste an Sauce Hollandaise,  
Vollkornreis, Orangen Brüsseler

\*\*\*

Haferbraten an Sauce Hollandaise, Vollkornreis,  
Orangen brüsseler

\*\*\*

Brownies

## **Abendessen**

Berner Märitsuppe mit Wienerli  
und Bauernbrot



**Samstag, 05. Oktober 2024**

## **Mittagessen**

Zucchettisalat

\*\*\*

Bouillon mit Teigwareneinlage

\*\*\*

Rindshacksteak "Walliser Art" mit Tomaten und  
Raclette Käse überbacken, Kroketten und  
Knackerbsen

\*\*\*

Frittierter Blumenkohl mit Gemüse-Kartoffelragout

\*\*\*

Orangensalat mit Kiwi

## **Abendessen**

Crêpes mit Fruchtkompott

**Sonntag, 06. Oktober 2024**

**Mittagessen**

Gemischter Salat

\*\*\*

Lauch-Currysuppe

\*\*\*

Glasierte Kalbsbraten an Bratenjus Gnocchi und  
Ofenkürbis

\*\*\*

Gnocchi Pfanne – mit Spinat an Frischkäsesauce  
und Ofenkürbis mit Rosmarin

\*\*\*

Cremeschnitte

**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