

Wochen Menü

17. März bis 23. 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

Fischstäbli mit Mayonnaise
Salzkartoffeln und Tagesgemüse

Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Pouletpiccata mit
Teigwaren und Tagesgemüse

Gerne berät Sie unser Gastronomie-Team.

Sonn- und Feiertagsmenü

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, 17. März 2025

Mittagessen

Kopfsalat

Selleriesuppe

Gebratene Chipolata an Thymiansauce

Polenta, gelbe und grüne Bohnen

Sojageschnetzeltes an Thymiansauce

Polenta, gelbe und grüne Bohnen

Dunkles Schokoladenmousse

Abendessen

Gemüsestrudel an Kräuterrahmsauce

Dienstag, 18. März 2025

Mittagessen

Saisonsalat

Bohnensuppe mit Curry

Gebratene Pouletbrust an Marsalajus

Safranrisotto und Grillgemüse

Frittierter Blumenkohl mit Zitronenschnitz

Safranrisotto und Grillgemüse

Himbeer-Cheesecake

Abendessen

Süsse Pfannenkuchen mit Konfiture

Mittwoch, 19. März 2025

Mittagessen

Blumenkohlsalat

Bouillon mit Teigwareneinlage

Kalbsleber mit Röstli
und Ofentomaten

Gebackener Halloumikäse mit Kräuter-Dip,
Griechische Bratkartoffeln mit Peperoni und Gemüse

Moccacreme

Abendessen

Russischer Salat mit Bratensaufschnitt

Donnerstag, 20. März 2025

Mittagessen

Hirtensalat

Gemüsecremesuppe

Schweinsgeschnetztes an Whiskysauce,
Bärlauchspätzli und Broccoliröschen

Vegetarisches Curry mit Kirchererbsen,
buntem Gemüse und Kartoffelwürfeln

Griessflammerie an Fruchtsauce

Abendessen

Linseneintopf mit Speck und Gemüse
Ruchbrot

Freitag, 21. März 2025

Mittagessen

Pfälzer Rüeblisalat

Röstpeperonisuppe

Lachsfilet mit Kräuterkruste an Buttersauce,

Pilawreis mit gedämpftem Fenchel

Gemüsespiess mit Champignons an Buttersauce,

Pilawreis mit gedämpftem Fenchel

Brownies

Abendessen

Fruchtkuchen mit Kirschen

Samstag, 22. März 2025

Mittagessen

Chinakohlsalat "Grosis Art"

Zuppa Mille Fanti

Rindshacksteak "Walliser Art" an Rotweinsauce
Lyoner Kartoffeln und Pfälzerrüebli mit Kräutern

Vegetarische Hackbällchen an Rotweinsauce
Lyoner Kartoffeln und Pfälzerrüebli mit Kräutern

Fruchtsalat

Abendessen

Teigwarengratin mit Gemüse

Sonntag, 23. März 2025

Mittagessen

Gemischter Salat

Hafer-Lauch-Suppe mit Croûtons

Glasierte Kalbsbrust an Balsamicosauce,
Gnocchi und Mischgemüse

Hirsetätschli mit Parmesan an Balsamicosauce,
Gnocchi und Mischgemüse

Torte "Belle Hélène"

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