

# Wochen Menü 15.12 – 21.12.2025



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.



**Gerne berät Sie unser Gastronomie-Team.**

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, 15. Dezember 2025**

**Mittagessen**

Saisonsalat

\*\*\*

Currycremesuppe

\*\*\*

Bauernbratwurst an Zwiebelsauce  
mit Buttermilchfondue und Ofentomate

\*\*\*

Rösti "Jardiniere" mit Wintergemüse  
und Bergkäse gratiniert

\*\*\*

Schoggicreme

**Abendessen**

Quiche mit Lauch und Käse

**Dienstag, 16. Dezember 2025**

**Mittagessen**

Blumenkohlsalat

\*\*\*

Karottencremesuppe

\*\*\*

Schweinsragout an Pommery - Senfsauce  
mit Tagliatelle und glasiertem Rüebli duo

\*\*\*

Quornragout an Sauce Provençale  
mit Tagliatelle und glasiertem Rüebli duo

\*\*\*

Mini Mandelgipfel

**Abendessen**

Birchermüesli mit Weggli

**Mittwoch, 17. Dezember 2025**

## **Mittagessen**

Rotkabissalat mit Apfel und Trauben

\*\*\*

Blumenkohlsuppe

\*\*\*

Poulet Süss-Sauer mit Basmatireis  
und Broccoliröschen

\*\*\*

Indisches Linsengericht Dhal "Bangalore"  
mit Gurken-Raita und Basmatireis

\*\*\*

Rüeblicake

## **Abendessen**

Gelberbsensuppe mit Wursträdli und Bauernbrot

**Donnerstag, 18. Dezember 2025**

## **Mittagessen**

Römersalat mit Croutons

\*\*\*

Gemüsebouillon mit Backerbsen

\*\*\*

Gebackener Fleischkäse an Senfsauce  
mit Lyoner Kartoffeln und geschmortem Fenchel

\*\*\*

Tofu-Gemüsespiess an Kräutersauce  
mit Lyoner Kartoffeln und geschmortem Fenchel

\*\*\*

Zwetschgenkompott und Vanilleglace

## **Abendessen**

Gefüllte Eier mit russischem Salat und Bauernbrot

**Freitag, 19. Dezember 2025**

## **Mittagessen**

Stangenselleriesalat mit Haselnüssen

\*\*\*

Cremesuppe von Gartenerbsen

\*\*\*

Belegte Brötli

\*\*\*

Vegetarische belegte Brötli

\*\*\*

Gebrannte Creme

## **Abendessen**

Weihnachtsfeier

**Samstag, 20. Dezember 2025**

## **Mittagessen**

Chinakohlsalat "Grosis Art"

\*\*\*

Brotsuppe

\*\*\*

Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt und gratiniert  
an Mascarpone-Sauce

\*\*\*

Zitronen Panna Cotta

## **Abendessen**

Frühlingsrollen und Reissalat mit Früchten

**Sonntag, 21. Dezember 2025**

**Mittagessen**

Gemischter Salat

\*\*\*

Steinpilzcremesuppe

\*\*\*

Rindsschmorbraten "Burgunder Art"

mit Eierspätzli und Rosenkohl

\*\*\*

Spätzlipfanne "Jäger Art" mit Waldpilzen und Wirzstreifen  
an Sauerrahm-Dip mit sautierten Gemüsewürfeln

\*\*\*

Ananas Royal Torte

**Abendessen**

Cafe Complet "Traditionell"

## 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