



Wochen Menü 12.01 – 18.01.2026



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, 12. Januar 2026

Mittagessen

Saisonsalat

Basler Mehlsuppe

Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit Butterrösti
und Ofenkürbis mit Rosmarin

Gebratene vegane Chipollata an Zwiebelsauce
mit Butterrösti und Ofenkürbis mit Rosmarin

Pudding Diplomatenart

Abendessen

Käseküchlein mit gemischtem Salat

Dienstag, 13. Januar 2026

Mittagessen

Chinakohlsalat "Grosis Art"

Linsencremesuppe

Rindsragout an Rotweinsauce mit Schupfnudeln
und Rotkabis mit Apfel

Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt
und gratiniert am Rahmsauce

Portugiesische Puddingtörtchen mit Birnenkompott

Abendessen

Fruchtkuchen mit Äpfeln

Mittwoch, 14. Januar 2026

Mittagessen

Maissalat mit Curry

Kerbelcremesuppe

Ravioli mit Käsefüllung an Tomatensauce mit Basilikum

Chili Vendura

Tiramisù

Abendessen

Ochsenmaulsalat mit Cornichons, Zwiebeln, Kerbel,
Hausbrot und Butter

Donnerstag, 15. Januar 2026

Mittagessen

Griechischer Salat mit Feta

Gemüsebouillon mit Backerbsen

Schwedenbraten an Bratensauce
mit Kartoffelkroketten und Romanesco

Hirse-Rübli-Medaillon an Rosmarinsauce
mit Kartoffelstock und Romanesco

Orangen-Feigensalat

Abendessen

Götterspeise mit Kirschen

Freitag, 16. Januar 2026

Mittagessen

Rohkostsalat

Karotten - Ingwer – Suppe

Raclette

Zitronencake

Abendessen

Teigwarengratin mit Gemüse

Samstag, 17. Januar 2026

Mittagessen

Gemischter Salat

Rosenkohlsuppe

Blätterteig-Pastetli, Brätkügelifüllung mit Poulet und
Champignons und Rüebli & Pfälzerrüebli

Blätterteig-Pastetli, Quornragout mit Gemüseröschen
und Rüebli & Pfälzerrüebli

Süssmostcreme

Abendessen

Minestrone mit Prosciutto und Tessiner Brot

Sonntag, 18. Januar 2026

Mittagessen

Nüsslersalat Blattsalat mit Ei

Weisswein-Safransuppe

Gebratenes Schweinsnierstück an Steinpilzrahmsauce
mit Tagliatelle und Gemüsebouquet

Sojageschnetzeltes an Steinpilzsauce
mit Tagliatelle und Gemüsebouquet

Mandarinenquarktorte

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

Erdbeeren

Walnuss

Mocca

Vanille

Waldbeeren

Mango