

 **Wochen Menü**
08. Juli bis 14. Juli 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

Schweinsschnitzel mit Kartoffelstock und
Tagesgemüse

Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Kalbsbraten mit Serviettenknödel 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, 08. Juli 2024

Mittagessen

Randensalat

Kräutercremesuppe

Rindshacksteak an Paprikarahmsauce mit
Couscous, Kurkuma, Blumenkohl
und Butterbrösmeli

Frittata (Italienisches Omelette) mit Zucchetti und
Kartoffelstückchen

Hausgemachte Madeleines

Abendessen

Teigwarenauflauf mit Gemüse

Dienstag, 09. Juli 2024

Mittagessen

Nüsslersalat mit Ei

Blumenkohlcremesuppe

Poulet - Kasimir an Currysauce mit Basmatireis
und Fruchtgarnitur

Quorn- Bananenragout an Currysauce mit
Basmatireis und Fruchtgarnitur

Caramelköpfli

Abendessen

Toast Hawaii

Mittwoch, 10. Juli 2024

Mittagessen

Krautsalat mit Joghurtdressing

Bouillon mit Diablotin

Schweinsgeschnetztes an Senfsauce mit
Kartoffeltaler und Ofengemüse

Spätzligratin mit Rahmsauce und Sommergemüse

Schokoladenglace mit Eierlikör

Abendessen

Siedfleischsalat mit Brot

Donnerstag, 11. Juli 2024

Mittagessen

Zuckerhutsalat

Lauchsuppe

Kalbsblankett mit Champignons,
Süsskartoffelstock und grünen Bohnen

Vegetarische Hackbällchen an Champignonsauce
mit Süsskartoffelstock und grünen Bohnen

Fruchtsalat

Abendessen

Café Complet

Freitag, 12. Juli 2024

Mittagessen

Gurkensalat

Hafercremesuppe

Gebratenes Forellenfilet (Aquakultur) an Dillsauce
mit Salzkartoffeln und Broccoli

Gemüse - Getreidesteak mit Quarkdipp,
Salzkartoffeln und Broccoli

Vanillepudding mit Erdbeeren

Abendessen

Fruchtkuchen mit Aprikosen und Schlagrahm

Samstag, 13. Juli 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Weissweinsuppe

Gebackener Fleischkäse mit Bratenjus, Rissolé-
Kartoffeln und Ratatouille

Maisküchlein an Basilikumsauce mit
Risoleekartoffeln und Ratatouille

Kaffeecreme

Abendessen

Chicken Nuggets mit Maissalat und Currydipp

Sonntag, 14. Juli 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Mediterrane Gemüsesuppe

Rindsschmorbraten "Burgunder Art" mit
Spinatspätzli und Pfälzerrüebli

Haferbraten an Rotweinsauce mit Spinatspätzli
und Pfälzerrüebli

Weisswäldertorte

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

Erdbeeren

Walnuss

Limetten

Vanille

Mocca

Mango

Waldbeeren