



## Wochen Menü

### 06.04 – 12.04.2026



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, 06. April 2026**

## **Mittagessen**

Saisonsalat

\*\*\*

Currycremesuppe

\*\*\*

Bauernbratwurst mit Senf  
und warmen Kartoffelsalat

\*\*\*

Chilli senza Carne an Sauerrahm-Dip  
mit Fladenbrot

\*\*\*

Joghurtcreme mit Mango

## **Abendessen**

Käseküchlein mit Beilagensalat

**Dienstag, 07. April 2026**

## **Mittagessen**

Gurkensalat mit Joghurt

\*\*\*

Süsskartoffelsuppe

\*\*\*

Schweinsragout an Sauce Provençale  
mit Teigwaren und Mittelmeergemüse

\*\*\*

Gratinierter Fenchel an Sauce Provençale  
mit Teigwaren

\*\*\*

Mini Mandelgipfel

## **Abendessen**

Birchermüesli und Weggli

**Mittwoch, 08. April 2026**

**Mittagessen**

Bierrettichsalat

\*\*\*

Basler Mehlsuppe

\*\*\*

Geschmorter Rindfleischvogel an Thymiansauce  
mit Polenta und Romanesco

\*\*\*

Gemüsegulasch mit Soissonbohnen, Polenta  
und Romanesco

\*\*\*

Desserttisch

**Abendessen**

Teigwaren an Tomatensauce und Reibkäse

**Donnerstag, 09. April 2026**

## **Mittagessen**

Tomatensalat mit Basilikum – Vinaigrette

\*\*\*

Cremesuppe von Gartenerbsen

\*\*\*

Fleischkäse an Zwiebelsauce  
mit Lyoner Kartoffeln und Ofentomate

\*\*\*

Randenschnitzel mit Bärlauchrisotto

\*\*\*

Schokoladenkuchen

## **Abendessen**

Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Schinken

**Freitag, 10. April 2026**

## **Mittagessen**

Gemischter Salat

\*\*\*

Rindsbouillon mit Backerbsen

\*\*\*

Eglifilet im Bierteig an Tartaresauce  
mit Salzkartoffeln und Rahmspinat

\*\*\*

Gemüseknusperli an Tartaresauce  
mit Salzkartoffeln und Rahmspinat

\*\*\*

Bayerische Creme mit Erdbeeren

## **Abendessen**

Kaiserschmarrn mit Waldbeerenkompott

**Samstag, 11. April 2026**

## **Mittagessen**

Rüebli Salat

\*\*\*

Kohlrabisuppe

\*\*\*

Poulet Süss-Sauer mit Basmatireis  
und gebratener Zucchini

\*\*\*

Tofu Süss-Sauer mit Basmatireis  
und gebratener Zucchini

\*\*\*

Fruchtsalat

## **Abendessen**

Landfrauenkuchen

**Sonntag, 12. April 2026**

## **Mittagessen**

Frühlingssalat mit Erdbeeren und grünem Spargel

\*\*\*

Tomatensuppe

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsauce  
mit Butterrösti und Mischgemüse

\*\*\*

Rösti "Jardinier" mit Frühlingsgemüse  
und Mozzarella gratiniert

\*\*\*

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

Erdbeeren

Walnuss

Mocca

Vanille

Waldbeeren

Mango