



Wochen Menü 14. – 20. April 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

**Siedfleisch Vinaigrette
und Salat**

Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

**Kalbsadrio mit Kartoffelstock
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, 14. April 2025

Mittagessen

Randensalat

Kräutercremesuppe

Rindshacksteak an Paprikarahmsauce

Couscous mit Kurkuma

und Blumenkohl "Polnische Art"

Tofu-Gemüsespiess an Peperonisauce

Couscous mit Kurkuma

und Blumenkohl "Polnische Art"

Rüeblicake

Abendessen

Teigwarengratin mit Gemüse

Dienstag, 15. April 2025

Mittagessen

Saisonsalat

Frühlingszwiebelsuppe

Poulet-Kasimir an Currysauce
mit Trockenreis und Fruchtgarnitur

Kichererbsencurry
mit Trockenreis und Fruchtgarnitur

Weisses Schokoladenmousse

Abendessen

Toast "Toskana" mit Salami, Peperoni. Tomaten
und Mozzarella überbacken dazu Beilagensalat

Mittwoch, 16. April 2025

Mittagessen

Fenchelsalat

Geflügelsuppe mit Reis

Schweinsgeschnetzeltes Pommery an Senfsauce
mit Kartoffelgaletten und grüne Bohnen

Gemüsequiche
mit reichhaltige Salatgarnitur

Caramelköpfli

Abendessen

Fotzelschnitte
mit Waldbeerenkompott

Donnerstag, 17. April 2025

Mittagessen

Gemüse-Linsensalat

Pastinaken-Kartoffelsuppe

Weisses Kalbsblankett mit Champignons,
Tagliatelle und Ofengemüse mit Rosmarin

Vegi Bratwurst mit Gemüse-Tagliatelle
und glasierte Rispentomaten

Kirschen-Streuselschnitte

Abendessen

Siedfleischsalat mit Gewürzgurken
Hausbrot und Butter

Freitag, 18. April 2025

Mittagessen

Gemischter Salat

Hafercremesuppe

Gebratenes Forellenfilet an Dillsauce
mit Salzkartoffeln und Romanesco

Gemüsenuggets an Kräuter-Dip
mit Salzkartoffeln und Romanesco

Erdbeercreme

Abendessen

Fruchtkuchen mit Aprikosen und Schlagrahm

Samstag, 19. April 2025

Mittagessen

Friseesalat mit Radieschen

Currysuppe

Indonesisches Nudelgericht "Bami Goreng"
mit Gemüse, Quornstreifen und Frühlingszwiebeln

Kartoffeleintopf

Vanilleglace mit Rhabarberkompott

Abendessen

Waadtländerauflauf (Kartoffeln, Saucissonwürfeln und
Lauch) Reibkäse und Apfelkompott

Sonntag, 20. April 2025

Mittagessen

Spargelsalat

Mediterrane Gemüsesuppe

Glasierter Kalbsbraten an Morchelrahmsauce
mit Kartoffelgratin und Spargelspitzen

Gefüllte Tomaten mit Kartoffelgratin
und Spargelspitzen

Himbeer-Sahnetorte

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