

Wochen Menü

28. Oktober bis 03. November 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.



Wochenhit

Montag bis Donnerstag

Gemüsenuggets mit Pommes frites und
Tagesgemüse

Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Paniertes Poulet mit Krokette 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, 28. Oktober 2024

Mittagessen

Randensalat mit Apfel

Wirz-Curry-Suppe

Siedfleisch an Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln
und Dörrbohnen

Spinat-Kartoffel-Frittata mit Randen-Apfel-Chutney
und glasierten Rispentomaten

Rüebli-Amaretti-Muffin

Abendessen

Penne an Tomatensauce

Dienstag, 29. Oktober 2024

Mittagessen

Chicorino Rosso mit Orangenfilet

Rindsbouillon

Poulet – Kasimir an Currysauce mit Trockenreis
und Fruchtgarnitur

Tofu-Bananenragout an Currysauce mit
Trockenreis und Fruchtgarnitur

Tobleronemousse

Abendessen

Omeletten mit Gemüsewürfel und Beilagensalat

Mittwoch, 30. Oktober 2024

Mittagessen

Gemüse-Linsensalat mit Feta

Kräutercremesuppe

Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Röstli und
Ofentomaten

Käsetaler (Briekäse) mit Polenta und Romanesco

Heidelbeer- Quarkcreme

Abendessen

Minestrone mit Tessiner Brot

Donnerstag, 31. Oktober 2024

Mittagessen

Zuckerhutsalat mit Fruchtwürfel

Hafercremesuppe

Schweinsgeschnetzeltes an Pommery-Senf-Sauce
mit Pommes frites und Rüepli

Zucchini-Piccata an Balsamicosauce mit
Waldpilzrisotto und Parmesan-Chips

Ananassalat

Abendessen

Fotzelschnitte mit Fruchtkompott

Freitag, 01. November 2024

Mittagessen

Fenchelsalat mit Trockenfrüchten

Gemüsecremesuppe

Gebratenes Forellenfilet "Müllerin Art" mit
Mandelbutter, Bratkartoffeln und gedünsteter
Blattspinat

Pochiertes Ei an Buttersauce mit Bröselkartoffeln
und gedünsteter Blattspinat

Cremeschnitte mit Fruchtsauce

Abendessen

Haferbrei mit Früchtekompott

Samstag, 02. November 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Brokkolicremesuppe

Spätzli-Gemüsegratin mit Rahmsauce

Joghurtköpfli mit Trauben

Abendessen

Apfelrösti

Sonntag, 03. November 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Marroni-Rotkraut-Suppe

Suure Mocke vom Hirsch an Rotweinsauce mit
Kürbis-Kartoffelstock und Rotkabis mit Apfel

Gefüllte Wirzköpfli an tomatierten Jus mit
Kürbis-Kartoffelstock

Ananas Royal-Schnitte

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

Walnuss

Vanille

Mango

Erdbeeren

Limetten

Mocca

Waldbeeren