

 **Wochen Menü**
06. Mai bis 12. Mai 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

Fleischhackbällchen an Rahmsauce mit Kartoffelstock
und Tagesgemüse

Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Emmentaler Lammvoressen mit Pommes frites

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, 06. Mai 2024

Mittagessen

Kopfsalat mit Kernen

Brotsuppe

Schweinsbratwurst an Bärlauchsauce mit Rösti
und gedämpfter Tomate

Haferbraten mit roten Bohnen an Bärlauchsauce
mit Rösti und gedämpfter Tomate

Cheesecake mit Fruchtsauce

Abendessen

Gschwelti mit Käseplättli und Quark-Dip

Dienstag, 07. Mai 2024

Mittagessen

Selleriesalat

Spargelcremesuppe

Poulet - Casimir an Currysauce mit Gemüsereis

Quornwürfel an Currysauce mit Gemüsereis

Kirschkompott mit Vanilleglace

Abendessen

Omelette mit Käse und Maissalat

Mittwoch, 08. Mai 2024

Mittagessen

Gemischter Salat mit Croûtons

Linsencremesuppe

Rindsragout an Rotweinsauce mit Polentaschnitte
und geschmortem Lattich

Riesenchampignon mit Ricottafüllung,
Polentaschnitte und geschmortem Lattich

Gebrannte Creme

Abendessen

Birchermüesli

Donnerstag, 09. Mai 2024

Mittagessen

Rüebli Salat mit Honig

Weissweinsuppe

Schwedenbraten mit Zwetschgen, Kartoffelstock
und Mischgemüse

Hirse - Rübli- Medaillons an Rahmsauce mit
Gemüsestreifen, Kartoffelstock und Mischgemüse

Schokoladenroulade

Abendessen

Café Complet

Freitag, 10. Mai 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Karottencremesuppe

Pochiertes Lachsfilet an Rieslingsauce mit
Safranrisotto und glasiertem Pak Choy

Gemüsetempura an Rieslingsauce mit
Safranrisotto und glasiertem Pak Choy

Himbeercupcake

Abendessen

Bread and Butter Pudding mit Vanillesauce

Samstag, 11. Mai 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Champignoncremesuppe

Lasagne Verdura

Moccacreme

Abendessen

Wienerli mit Kartoffelsalat und Gurkensalat

Sonntag, 12. Mai 2024

Mittagessen

Gemischter Salat mit Nüssen

Gemüsebouillon

Kalbsgeschnetzeltes an Morchelsauce mit
Tagliatelle und Frühlingsgemüse

Seitangeschnetzeltes an Morchelsauce mit
Tagliatelle und Frühlingsgemüse

Erdbeerschnitte

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