



Wochen Menü

09.03 – 15.03.2026



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, 9. März 2026

Mittagessen

Saisonsalat

Basler Mehlsuppe

Bauernbratwurst an Zwiebelsauce
mit Butterrösti und Ofenkürbis mit Rosmarin

Gebratene vegane Chipollata an Zwiebelsauce
mit Butterrösti und Ofenkürbis mit Rosmarin

Vanillecreme mit Schoggistückli

Abendessen

Käseküchlein mit gemischtem Salat

Dienstag, 10. März 2026

Mittagessen

Chinakohlsalat "Grosis Art"

Linsencremesuppe

Rindsragout an Rotweinsauce
mit Schupfnudeln und Rotkabis mit Äpfeln

Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt an Rahmsauce

Portugiesische Puddingtörtchen mit Birnenkompott

Abendessen

Fruchtkuchen mit Äpfeln

Mittwoch, 11. März 2026

Mittagessen

Maissalat mit Curry

Kerbelcremesuppe

Ravioli mit Käsefüllung an Tomatensauce mit Basilikum

Kartoffel-Gemüseeintopf

Tiramisù

Abendessen

Ochsenmaulsalat mit Cornichons, Zwiebeln und Kerbel
Hausbrot und Butter

Donnerstag, 12. März 2026

Mittagessen

Griechischer Salat mit Feta

Gemüsebouillon mit Backerbsen

Schwedenbraten an Bratensauce
mit Kartoffelkroketten und Romanesco

Hirse-Rübli-Medaillon an Rosmarinsauce
mit Kartoffelstock und Romanesco

Crème Brûlée

Abendessen

Götterspeise mit Kirschen

Freitag, 13. März 2026

Mittagessen

Rohkostsalat

Karotten - Ingwer – Suppe

Forelle "Zuger Art" an Kräuterrahmsauce
mit Weissweinrisotto und Lattich

Randensteak mit Weissweinrisotto und Lattich

Zitronencake

Abendessen

Teigwarengratin mit Gemüse

Samstag, 14. März 2026

Mittagessen

Gemischter Salat

Gemüsesuppe

Blätterteig-Pastetli mit
Brätkügelifüllung, Poulet, Champignons,
Rüebli und Pfälzerrüebli

Blätterteig-Pastetli
Quornragout mit Gemüseröschen
Rüebli und Pfälzerrüebli

Süssmostcreme

Abendessen

Minestrone mit Prosciutto und Tessiner Brot

Sonntag, 15. März 2026

Mittagessen

Nüsslersalat mit Ei

Weisswein-Safransuppe

Schweinsnierstück aus dem Ofen
an Steinpilzrahmsauce mit Tagliatelle
und Gemüsebouquet

Sojageschnetzeltes an Steinpilzsauce
mit Tagliatelle und Gemüsebouquet

Mandarinenquarktorte

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