

# Wochen Menü

## 12. – 18. Mai 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**

Rindstartar mit Toast  
und Salatgarnitur

## Wochenend-Hit

**Freitag bis Sonntag**

Schweinsplätzli mit Risotto  
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, 12 Mai 2025**

**Mittagessen**

Römersalat mit Croûtons

\*\*\*

Selleriesuppe

\*\*\*

Gebratene Chipolata an Thymiansauce,  
Polenta und gelbe & grüne Bohnen

\*\*\*

Rahmgeschnetztes (Soja),  
Polanta und gelbe & grüne Bohnen

\*\*\*

Dunkles Schokolademousse

**Abendessen**

Kartoffelsalat mit Burehamme

**Dienstag, 13. Mai 2025**

## **Mittagessen**

Saisonsalat

\*\*\*

Kräutersuppe

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust an Marsalajus,  
Bärlauchrisotto und Grillgemüse

\*\*\*

Paniertes Sellerieschnitzel mit Zitronenschnitz,  
Bärlauchrisotto und Grillgemüse

\*\*\*

Vanillefrappé

## **Abendessen**

Karamelisierte Dampfnudeln an Vanillesauce

**Mittwoch, 14. Mai 2025**

**Mittagessen**

Blumenkohlsalat

\*\*\*

Bouillon mit Teigwareneinlage

\*\*\*

Gekochte Eier an Senfsauce,  
Kartoffelstock mit gedünsteter Blattspinat

\*\*\*

Gebackener Halloumikäse mit Kräuter-Dip,  
Griechische Bratkartoffeln mit Peperoni und Gemüse

\*\*\*

Moccacreme

**Abendessen**

Gemüsequiche und Randensalat

**Donnerstag, 15. Mai 2025**

## **Mittagessen**

Griechischer Salat mit Feta

\*\*\*

Gemüsecremesuppe

\*\*\*

Schweinsgeschnetzeltes an Whiskysauce,  
Pilawreis und Broccoliröschen

\*\*\*

Vegetarisches Curry mit Kircherbsen, bunten Gemüse,  
Basmatireis und Broccoliröschen

\*\*\*

Griessflammerie und Fruchtsauce

## **Abendessen**

Linseneintopf mit Speck,  
Gemüse und Ruchbrot

**Freitag, 16. Mai 2025**

## **Mittagessen**

Pfälzer Rüeblisalat

\*\*\*

Peperonisuppe

\*\*\*

Lachsfilet mit Kräuterkruste an Buttersauce,  
Salzkartoffeln und gedämpfter Fenchel

\*\*\*

Tofu-Gemüsespiess an Tomatensalsa,  
Salzkartoffeln und gedämpfter Fenchel

\*\*\*

Brownies

## **Abendessen**

Fruchtkuchen mit Kirschen



**Samstag, 17. Mai 2025**

**Mittagessen**

Chinakohlsalat "Grosis Art"

\*\*\*

Zuppa Mille Fanti

\*\*\*

Rindshacksteak "Walliser Art" an Rotweinsauce,  
Lyoner Kartoffeln und Pfälzerrüebli mit Kräutern

\*\*\*

Vegetarische Hackbällchen an Rotweinsauce,  
Lyoner Kartoffeln und Pfälzerrüebli mit Kräutern

\*\*\*

Fruchtsalat

**Abendessen**

Teigwarengratin mit Gemüse

**Sonntag, 18. Mai 2025**

**Mittagessen**

Gemischter Salat

\*\*\*

Getreidesuppe

\*\*\*

Glasierte Kalbsbrust an Balsamicosauce,  
Gnocchi und Mischgemüse

\*\*\*

Hirsetätschli mit Parmesan an Balsamicosauce,  
Gnocchi und Mischgemüse

\*\*\*

Torte "Belle Hélène"

**Abendessen**

Cafe 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