

Wochen Menü

13. bis 19. Januar 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

Schweins-Cordon bleu
mit Pommes Frites und Tagesgemüse

Wochenhit

Montag bis Donnerstag

Siedfleisch und Zungenwurst
mit Salzkartoffel und Sauerkraut

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, 13. Januar 2025

Mittagessen

Gemischter Salat

Reis-Safransuppe

Bauernbratwurst an Zwiebelsauce
mit Butterrösti und Ofentomate

Rösti "Jardiniere"
mit Wintergemüse und Bergkäse gratiniert

Heidelbeer-Quarkcreme

Abendessen

Quiche mit Lauch und Käse

Dienstag, 14. Januar 2025

Mittagessen

Blumenkohlsalat

Karottenpüreesuppe

Schweinsragout an Pommery - Senfsauce
mit Tagliatelle und glasiertem Rüebliduo

Quornragout an Sauce Provençale
mit Tagliatelle und glasiertem Rüebliduo

Mini Mandelgipfel

Abendessen

Birchermüesli & Weggli

Mittwoch, 15. Januar 2025

Mittagessen

Rotkabissalat mit Apfel und Trauben

Spinatcremesuppe

Geschmorter Rindfleischvogel an Bratensauce
mit Polenta und Kohlrabi

Indisches Linsengericht Dhal
mit Gurken-Joghurt und Basmatireis

Rüeblicake

Abendessen

Gulaschsuppe mit Brot

Donnerstag, 16. Januar 2025

Mittagessen

Blattsalat mit Croutons

Gemüsebouillon mit Backerbsen

Gebackener Fleischkäse an Senfsauce
mit Lyoner Kartoffeln und geschmortem Fenchel

Gemüse- Tofuspiess an Kräutersauce
mit Lyoner Kartoffeln und geschmortem Fenchel

Zwetschgenkompott mit Vanilleglace

Abendessen

Gefüllte Eier mit
Russischem Salat

Freitag, 17. Januar 2025

Mittagessen

Stangenselleriesalat mit Haselnüssen

Erbsensuppe

Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce,
Salzkartoffeln und Rahmspinat

Gemüseknusperli mit Tartarsauce,
Salzkartoffeln und Rahmspinat

Gebrannte Creme

Abendessen

Kaiserschmarrn mit
Waldbeerenkompott

Samstag, 18. Januar 2025

Mittagessen

Chinakohlsalat

Brotsuppe

Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt
an Mascarpone-Sauce

Kichererbsencurry mit Sauerrahm
und Pilaw-Reis

Zitronen Panna Cotta

Abendessen

Frühlingsrollen mit
Reissalat und Früchten

Sonntag, 19. Januar 2025

Mittagessen

Gemischter Salat

Steinpilzcremesuppe

Schweinsbraten Burgunder Art
mit Spätzli und Rosenkohl

Spätzlipfanne "Jäger Art" mit Pilzen
und Wirzstreifen an Sauerrahm-Dip
und sautierte Gemüsewürfel

Ananas Royal Torte

Abendessen

Café Complet
(Käse-Fleischteller)

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