



Wochen Menü 30.03 – 05.04.2026



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, 30. März 2026

Mittagessen

Saisonsalat

Lauchsuppe

Pouletschenkelsteak an Sauce Provençale
mit Wildreis und Spargelspitzen

Gemüse-Fritto-Misto im Tempura-Teig
mit Knoblauch Dip und Kräuter-Gersotto

Zitronencake

Abendessen

Gemüse im Teig und Rahmsauce

Dienstag, 31. März 2026

Mittagessen

Friseesalat mit Radischen

Petersiliencremesuppe

Siedfleisch an Kerbelsauce

mit Bouillonkartoffeln und Wurzelgemüse

Auberginen Cordon Bleu mit einem Zitronenschnitt,
Pommes Rissolées und Fenchel-Peperonigemüse

Gebrannte Creme

Abendessen

Wurst-Käsesalat mit Hausbrot und Butter

Mittwoch, 01. April 2026

Mittagessen

Weisse Bohnen-Salat

Rindsbouillon Flädli

Schweinsadrio an Kräuterrahmsauce
mit Spiralnudeln

Frühlings-Gemüseteller mit pochiertem Ei
und Sauce Hollandaise

Desserttisch

Abendessen

Röstipastetli mit Rahmgemüse

Donnerstag, 02. April 2026

Mittagessen

Italienischer Salat

Sellerie-Apfelsuppe

Kalbsragout Marengo

mit Maisgriesschnitte und Broccoli mit Mandeln

Gemüse-Tagliatelle an Safran-Frischkäsesauce

mit Broccoli mit Mandeln

Quarkflan mit Fruchtsauce

Abendessen

Wienerli mit Bauernbrot

Freitag, 03. April 2026

Mittagessen

Blumenkohl-Kichererbsensalat

Geröstete Griesssuppe

Gedämpfter Kabeljau an Weissweinsauce
mit Risotto Milanese und Knackerbsen

Tofu-Gemüsespiess mit Risotto Milanese
und Knackerbsen

Kiwi-Apfelsalat

Abendessen

Fruchtkuchen mit Äpfeln und Schlagrahm

Samstag, 04. April 2026

Mittagessen

Rohkostsalat

Zucchetticremesuppe

Paniertes Trutenschnitzel mit einem Zitronenschnitz,
Pommes Frites und Kohlrabi mit Petersilie

Ravili mit Käse und Tomatensauce

Fruchttörtchen

Abendessen

Dinkelcrepes mit Spargelfüllungj und Beilagensalat

Sonntag, 5. April 2026

Mittagessen

Gemischter Salat

Weissweinsüppchen

Schweinsfiletmédailon an Pfeffersauce
mit Herzoginkartoffeln und Gemüsebouquet

Karotten-Nussburger an Pfeffersauce
mit Herzoginkartoffeln und Gemüsebouquet

Buchweizen Torte

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