



**Wochen Menü**  
**22. April bis 28. April 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

Züri Geschnetzeltes mit Kartoffelstock und  
Tagesgemüse

## Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Rahmschnitzel an Pilzsauce mit Nudeln und  
Tagesgemüse

Gerne berät Sie unser Gastronomie-Team.

			<b>Sonn- und Feiertagsmenü</b>	
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, 22. April 2024**

## **Mittagessen**

Spinatsalat

\*\*\*

Reiscremesuppe

\*\*\*

Schweinefleischvogel an Bratensauce mit  
Safrannudeln und gedämpftem Brokkoli

\*\*\*

Vegetarische Hackbällchen an Bratensauce mit  
Safrannudeln und gedämpftem Brokkoli

\*\*\*

Heidelbeermuffin

## **Abendessen**

Fotzelschnitten mit Erdbeerkompott

**Dienstag, 23. April 2024**

## **Mittagessen**

Chinakohlsalat

\*\*\*

Rotkrautsuppe

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust an Teriyaki-Sauce mit  
Kartoffelpüree und gedünstetem Blattspinat

\*\*\*

Quornschnitzel an Teriyaki-Sauce mit  
Kartoffelpüree und gedünstetem Blattspinat

\*\*\*

Kokosköpfl

## **Abendessen**

Brokkoli-Jalousie mit buntem Salat

**Mittwoch, 24. April 2024**

**Mittagessen**

Gemischter Salat

\*\*\*

Maronensuppe

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes an Cantadou-Sauce mit  
Polenta und Rüeblistängeli

\*\*\*

Tofubraten an Cantadou-Sauce mit Polenta und  
Rüeblistängeli

\*\*\*

Cremeschnitte

**Abendessen**

Dampfnudeln mit Vanillesauce

**Donnerstag, 25. April 2024**

## **Mittagessen**

Randensalat mit Basilikum

\*\*\*

Spargelsuppe

\*\*\*

Emmentaler Lammvoressen an Safransauce mit  
Kräuterkartoffeln und Bohnen

\*\*\*

Chabiswickel an Safransauce mit Kräuterkartoffeln  
und Bohnen

\*\*\*

Mango-Passionsfrucht Schnitte

## **Abendessen**

Café Complet

**Freitag, 26. April 2024**

## **Mittagessen**

Rucola-Salat

\*\*\*

Brotsuppe

\*\*\*

Gebackenes Dorschfilet an Krebelsauce mit  
Butterreis und Ratatouille

\*\*\*

Käsetaler an Krebelsauce mit Butterreis und  
Ratatouille

\*\*\*

Bananenmuffin

## **Abendessen**

Fruchtkuchen und Schlagrahm



**Samstag, 27. April 2024**

## **Mittagessen**

Kopfsalat mit Croutons

\*\*\*

Gemüsecremesuppe

\*\*\*

Trutenpiccata an Tomatensauce mit Spaghetti und  
Parmesan

\*\*\*

Tofupiccata an Tomatensauce mit Spaghetti und  
Parmesan

\*\*\*

Haselnusscreme

## **Abendessen**

Dinkelcrêpes mit Spargelfüllung und Rahmsauce

**Sonntag, 28. April 2024**

## **Mittagessen**

Gemischter Salat

\*\*\*

Brokkolisuppe

\*\*\*

Kalbs Cordon Bleu mit Zitronenbutter, gebackene  
Kartoffelecken und Rahmkohlraben

\*\*\*

Quinoabratling an Bratensauce mit gebackenen  
Kartoffelecken und Rahmkohlraben

\*\*\*

Erdbeere Rhabarber Schnitte

## **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