

 **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.

			Sonn- und Feiertagsmenü	
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