



Wochen Menü

26.01 – 01.02.2026



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, 26. Januar 2026

Mittagessen

Saisonsalat

Fenchelcremsuppe

Sautiertes Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce
mit Bandnudeln und Gemüseröseli

Vegiplätzli (Erbsenbasis) an Champignonsauce
mit Bandnudeln und Gemüseröseli

Kaffee Panna Cotta

Abendessen

Käseküchlein mit Beilagensalat

Dienstag, 27. Januar 2026

Mittagessen

Weisskohlsalat

Mediterrane Gemüsesuppe

Berner Zungenwurst mit Senf,
Salzkartoffeln und Sauerkraut

Sautierte Waldpilze mit Quark-Sauerrahm-Dip
und Kürbis-Kartoffelrösti

Marmorcake

Abendessen

Belegte Brötli mit Ei und Thon

Mittwoch, 28. Januar 2026

Mittagessen

Gemischter Salat

Knoblauch Orangen Süppchen

Kalbspojarski an Pfeffersauce
mit Kartoffelgratin und Zucchini mit Kräutern

Winterlicher Gemüseteller an Cantadousauce
mit Kartoffelgratin und Zucchini mit Kräutern

Dessert "Surprise"

Abendessen

Früchtekuchen mit Schlagrahm

Donnerstag, 29. Januar 2026

Mittagessen

Rüebli Salat mit Honig

Spinatcremesuppe

Glasierter Kalbsbrust an Bratensauce
mit Spinatgnocchi und Ofengemüse mit Rosmarin

Bunte Gnocchipfanne mit frischen Kräutern
und Ofengemüse mit Rosmarin

Cremeschnitte

Abendessen

Pouletsalat mit Curry und Früchten
dazu Baguette

Freitag, 30. Januar 2026

Mittagessen

Italienischer Salat

Püreesuppe von roten Bohnen

Seelachs-Fischsticks mit Zitronendip,
buntes Gemüse-Gersotto und glasierter Pak Choy

Tofusticks im Kräutermantel mit Zitronendip,
buntes Gemüse-Gersotto und glasierter Pak Choy

Ananassalat

Abendessen

Hausfrauen Gulasch
(Cervelat, Kartoffel, Gemüse)

Samstag, 31. Januar 2026

Mittagessen

Zucchettisalat

Leichtes Käsesüppchen

Pouletpiccata an Tomatensauce mit Basilikum
mit Spaghetti und Brüsseler Endivie

Zucchettipiccata an Tomatensauce mit Basilikum
mit Spaghetti und Brüsseler Endivie

Brownies

Abendessen

Geschwellte Kartoffeln mit Kräuterquark
und Randensalat

Sonntag, 1. Februar 2026

Mittagessen

Nüsslersalat mit Ei

Kürbissuppe mit Kokos

Geschmorter Rindfleischvogel an Rotweinsauce
mit Bramata-Polenta und Vichy-Karotten

Haferbraten an Rotweinsauce
mit Bramata-Polenta und Vichy-Karotten

Himbeer-Sahnetorte

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