



## Wochen Menü 20.04 – 26.04.2026



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, 20. April 2026**

## **Mittagessen**

Spanischer Gemüsesalat

\*\*\*

Reiscremesuppe

\*\*\*

Schweinefleischvogel an Bratensauce  
mit Bandnudeln und Blattmangold

\*\*\*

Quornbratling an Rahmsauce mit Gemüsestreifen  
mit Bandnudeln und Blattmangold

\*\*\*

Zitronencake

## **Abendessen**

Schinkengipfeli mit Rüeblisalat

**Dienstag, 21. April 2026**

## **Mittagessen**

Selleriesalat

\*\*\*

Broccoli Cremesuppe

\*\*\*

Pouletpiccata an Sesamsauce

mit gebratenem Reis und asiatischem Gemüse

\*\*\*

Indisches Linsengericht Dhal "Bangalore"  
mit Gurken-Raita und Süsskartoffelwürfel

\*\*\*

Kokosmousse

## **Abendessen**

Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käse)

Beilagensalat

**Mittwoch, 22. April 2026**

## **Mittagessen**

Gemischter Salat

\*\*\*

Tomatencremesuppe

\*\*\*

Geschnetzeltes an Cantadousauce  
mit Bärlauchspätzli und Rüepli

\*\*\*

Gebratene Austernpilze an Cantadousauce  
mit Bärlauchspätzli und Rüepli

\*\*\*

Desserttisch

## **Abendessen**

Bread & Butter Pudding  
mit Amarettosauce

**Donnerstag, 23. April 2026**

## **Mittagessen**

Randensalat mit Orangen

\*\*\*

Champignonsuppe

\*\*\*

Emmentaler Lammvoressen mit Gemüse-Quinoa,  
Kartoffelstock und sautierten Bohnen

\*\*\*

Gefüllte Peperoni an Bratensauce mit Thymian

\*\*\*

Vanilleflan mit Rhabarberkompott

## **Abendessen**

Cafe Complet mit Käseplättli  
Früchtegarnitur und Ruchbrot

**Freitag, 24. April 2026**

## **Mittagessen**

Saisonsalat

\*\*\*

Geröstete Griesssuppe

\*\*\*

Fischragout an Kräutersauce  
mit Bramata-Polenta und Ratatouille

\*\*\*

Falafel-Bällchen an Kräuter-Dip  
mit Bramata-Polenta und Ratatouille

\*\*\*

Pistaziencreme

## **Abendessen**

Fruchtkuchen mit Äpfeln  
Schlagrahm

**Samstag, 25. April 2026**

## **Mittagessen**

Gegarter Rüeblisalat

\*\*\*

Mediterrane Gemüsesuppe

\*\*\*

Spaghetti Bolognese mit Reibkäse

\*\*\*

Spaghetti mit Quorn-Bolognese  
mit Reibkäse

\*\*\*

Erdbeerglace mit Schlagrahm

## **Abendessen**

Bündner Pizokel mit Speck, Wirz und Spinat  
an Rahmsauce

**Sonntag, 26. April 2026**

## **Mittagessen**

Bunter Blattsalat Papillion

\*\*\*

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Schweins Cordon Bleu mit Zitronenschnitz,  
Pommes Frites und Gemüsebouquet

\*\*\*

Kichererbsen-Ricottabratling an Bärlauchdip,  
Pommes Frites und Gemüsebouquet

\*\*\*

Mango-Creme-Crumble

## **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