

Wochen Menü

6. bis 12. Januar 2025



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.



Wochenhit

Montag bis Donnerstag

Rindszunge mit Kartoffelstock und Tagesgemüse

Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Pastetli mit Fleischkügelgi und Erbsen & Rüepli

Gerne berät Sie unser Gastronomie-Team.

			Sonn- und Feiertagsmenü	
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, 6. Januar 2025

Mittagessen

Birnen-Kabis-Salat

Brotsuppe

Pouletschenkelsteak an Specksauce

mit Steinpilzrisotto

und Mangold mit Gemüsestreifen

Randensteak mit Steinpilzrisotto

und Mangold mit Gemüsestreifen

Dreikönigskuchen

Abendessen

Quarkstrudel mit Waldbeerenkompott

Dienstag, 7. Januar 2025

Mittagessen

Gemischter Salat

Schwarzwurzelsuppe

Kalbsragout an Salbeisauce
mit Nudeln und Bohnen

Süsskartoffel aus dem Ofen
mit Kräuterquark und Linsengemüse

Mini Berliner

Abendessen

Cervelatsalat mit Käse und Brot

Mittwoch, 8. Januar 2025

Mittagessen

Randensalat mit Orangen

Kohlrabi-Apfelsuppe

Siedfleisch an Meerrettichsauce
mit Salzkartoffeln und Wurzelgemüse

Eieromelette mit Kräutern
mit Salzkartoffeln und Wurzelgemüse

Quarkmousse mit Heidelbeerkompott

Abendessen

Röstitaschen mit Frischkäsefüllung
und Beilagensalat

Donnerstag, 9. Januar 2025

Mittagessen

Bunter Bohnensalat

Flädli-suppe

Capuns mit Gemüse
an Rahmsauce mit Reibkäse
und Salsizstreifen

Capuns mit Gemüse
an Rahmsauce mit Reibkäse

Moccaglace mit Schlagrahm

Abendessen

Wienerli ohne Darm
mit Ruchbrot

Freitag, 10. Januar 2025

Mittagessen

Blattsalat mit Croutons

Maissuppe

Gebratenes St. Pierrefilet an Dillsauce
mit Wildreis und Lauchgemüse

Gebratene Gemüsefrikadelle
an Peperonisauce mit Wildreis
und Lauchgemüse

Zitronencake

Abendessen

Früchtekuchen mit Schlagrahm

Samstag, 11. Januar 2025

Mittagessen

Rohkostsalat

Pastinakensuppe

Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz,
Pommes Frites und Mischgemüse

Paniertes Sellerieschnitzel mit Zitronenschnitz,
Pommes Frites und Schwarzwurzeln

Orangen-Tiramisu

Abendessen

Toast "Toskana"
mit Salami, Peperoni, Tomaten und Mozzarella

Sonntag, 12. Januar 2025

Mittagessen

Gemischter Salat

Randensuppe

Schweinsfilet im Teig an Pfeffersauce
mit Duchesse und Blumenkohl

Karotten-Nussburger an Pfeffersauce
mit Duchesse und Blumenkohl

Schwarzwäldertorte

Abendessen

Café Complet
(Käse-Fleischteller)

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

Walnuss

Vanille

Mango

Erdbeeren

Mocca

Waldbeeren