

Wochen Menü

05. – 11. Mai 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

Käsekuchen mit gemischtem Salat

Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Gnocchipfanne

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, 5. Mai 2025

Mittagessen

Saisonsalat

Currycremesuppe

Bauernbratwurst mit Senf
und warmer Kartoffelsalat

Chili sin Carne,
Sauerrahm-Dip und Fladenbrot

Joghurtcreme mit Mango

Abendessen

Käseküchlein mit Beilagensalat

Dienstag, 6. Mai 2025

Mittagessen

Gurkensalat mit Joghurt

Kartoffelsuppe

Schweinsragout mit glasierte Rispentomaten,

Tagliatelle mit Mittelmeergemüse

Gemüsenuggets und

Tagliatelle mit Mittelmeergemüse

Mini Mandelgipfel

Abendessen

Birchermüesli mit Weggli

Mittwoch, 7. Mai 2025

Mittagessen

Bierrettichsalat

Reissuppe

Geschmorter Rindfleischvogel
an Thymiansauce mit Polenta und Romanesco

Gemüsegulasch mit Soissonbohnen
mit Polenta und Romanesco

Bayerische Creme
mit Erdbeeren

Abendessen

Krawättli-Teigwaren an Tomatensauce
mit Reibkäse

Donnerstag, 8. Mai 2025

Mittagessen

Tomatensalat mit Basilikum – Vinaigrette

Gemüsesuppe

Fleischkäse an Zwiebelsauce
mit Lyoner Kartoffeln und Ofentomate

Vegi Stäbli mit Bärlauchrisotto
und Parmesan-Chips

Schokoladenkuchen

Abendessen

Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Schinken

Freitag, 9. Mai 2025

Mittagessen

Gemischter Salat

Rindsbouillon mit Backerbsen

Eglifilet im Bierteig an Tartarsauce
mit Salzkartoffeln und Rahmspinat

Gemüseknusperli an Tartarsauce
mit Salzkartoffeln und Rahmspinat

Rahmtäfelimousse

Abendessen

Kaiserschmarrn mit Waldbeerenkompott

Samstag, 10. Mai 2025

Mittagessen

Rüebli Salat

Kohlrabisuppe

Poulet Süss-Sauer mit Basmatireis
und gebratene Zucchini

Tofu Stroganoff mit Basmatireis
und gebratene Zucchini

Mandelchöpfli mit Erdbeersalat

Abendessen

Landfrauenkuchen

Sonntag, 11. Mai 2025

Mittagessen

Frühlingssalat mit Erdbeeren
und grünem Spargelmousse

Tomatensuppe

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsauce
mit Butterrösti und Mischgemüse

Rösti "Jardiniere" mit Frühlingsgemüse und Mozzarella
gratiniert

Coupe Romanoff

Abendessen

Cafe Complet "Traditionell"
Hausbrot und Butter

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