

Wochen Menü

05. August bis 11. August 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

Rindstartar mit Pommes frites

Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Melone mit Rohschinken

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, 05. August 2024

Mittagessen

Caesar Salat mit Reibkäse

Bouillon mit Einlage

Hausgemachte Rindfleischkugeln an Bratensauce
mit Lyoner Kartoffeln und gedünstetem Blattspinat

Tofu im Kräutermantel mit Joghurtdipp, Lyoner
Kartoffeln und gedünstetem Blattspinat

Schokoladenmousse

Abendessen

Gebratene Chipolata mit Kartoffelsalat

Dienstag, 06. August 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Brokkolisuppe

Gebratene Pouletbrust an Toskanische
Gemüsesauce mit Grillgemüse und Spiralen

Panierter Käse mit Basilikumrisotto und
Grillgemüse

Himbeer-Cheesecake

Abendessen

Topfenknödel mit Früchtekompott

Mittwoch, 07. August 2024

Mittagessen

Fenchelsalat

Safransuppe

Schweinsgeschnetztes an Whiskysauce mit
Kartoffelgaletten und Rüepli

Saitangeschnetztes an Whiskysauce mit
Kartoffelgaletten und Rüepli

Griessköppli mit Aprikosensauce

Abendessen

Schinkenplättli mit Melone

Donnerstag, 08. August 2024

Mittagessen

Grichischer Salat mit Feta

Gemüsecremesuppe

Lasagne mit Rindfleisch

Gemüse-Lasagne

Mocca Creme

Abendessen

Fruchtkuchen mit Rahm

Freitag, 09. August 2024

Mittagessen

Rüebli Salat

Kartoffelsuppe

Lachsfilet mit Kräuterkruste an Buttersauce mit
Pilawreis und Zucchettischeiben

Randenschnitzel an Buttersauce mit Pilawreis und
Zucchettischeiben

Brownies

Abendessen

Tortellini an Rahmsauce

Samstag, 10. August 2024

Mittagessen

Kichererbsen-Peperonissalat

Linsensuppe

Grillspiess mit Knoblauchdipp, Pommes frites und
Ofengemüse

Vegi-Grillspiess mit Knoblauchdipp, Pommes frites
und Ofengemüse

Fruchtsalat

Abendessen

Crêpes mit Konfitüre

Sonntag, 11. August 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Blumenkohlcremesuppe

Geschmorte Rindsschulter an Balsamicosauce,
hausgemachte Gnocchi mit Salbeibutter,
Blumenkohl und Ei

Gnocchi "Caprese" mit Tomatenrahm, Basilikum
und Mozzarella

Cremeschnitte

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