

 **Wochen Menü**
01. April bis 07. April 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

Saftplätzli mit Kartoffelstock und Tagesgemüse

Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Rucolarisotto mit Cherrytomaten und Parmesan

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, 01. April 2024
Osterbankett Menu

Rotkraut-Panna Cotta

Kraftbrühe mit Pilzravioli
Blätterteigchip mit Pilzcreme und Kresse

Peterfisch aus dem Ofen mit Gemüsenudelnästli
und Schnittlauch-Mayonnaise

Schweinsfilet Wellington mit Savoyerkartoffeln und
allerlei Gemüse

Caramel-Mousse und Popcornglace

Vegetarische Alternative:

Linsenbraten mit Pilzsauce, Savoyerkartoffeln und
allerlei Gemüse

Abendessen

Röstitaschen mit Käsefüllung und Gemischtem
Salat

Dienstag, 02. April 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Lauchsuppe

Gebratene Pouletbrust an Basilikumjus mit
Tomatenrisotto und glasierte Kohlrabi

Randensteak an Basilikumsauce mit
Tomatenrisotto und glasierte Kohlrabi

Gugelhopf

Abendessen

Apfelküchlein an Vanillesauce

Mittwoch, 03. April 2024

Mittagessen

Bohnensalat

Rindsbouillon mit Flädli

Schweinsadrio an Kräuterrahmsauce mit Vollkorn-
Teigwaren und glasiertem Rüebli duo

Gemüse-Tofuspiess an Kräuterrahmsauce mit
Vollkorn-Teigwaren und glasiertem Rüebli duo

Panna Cotta mit Erdbeer-Coulis

Abendessen

Gebackener Camembert an Preiselbeersauce mit
gemischtem Salat

Donnerstag, 04. April 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Selleriesuppe

Kalbsragout à la Marengo mit Kräuterpolenta und
Blumenkohl

Quornragout à la Marengo mit Kräuterpolenta und
Blumenkohl

Fruchtsalat

Abendessen

Café Complet

Freitag, 05. April 2024

Mittagessen

Quinoasalat mit Feta

Rote Linsensuppe

Gedämpftes St. Pierrefilet an Kapern-
Zitronensauce mit Salzkartoffeln, Mangold und
Gemüsestreifen

Seitan Bratling an Kapern-Zitronensauce mit
Salzkartoffeln, Mangold und Gemüsestreifen

Gebrannte Crème

Abendessen

Polenta-Pizza mit gemischtem Salat

Samstag, 06. April 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Zucchetticremesuppe

Rinds-Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

Vegi-Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

Rhabarberdessert

Abendessen

Fotzelschnitte mit Fruchtkompott

Sonntag, 07. April 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Blumenkohlsuppe

Glasierter Schweinshalsbraten an Biersauce mit
Herzoginkartoffeln und Mischgemüse

Karotten-Nussburger an Biersauce mit
Herzoginkartoffeln und Mischgemüse

Schokoladenmousse

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

Erdbeeren

Walnuss

Limetten

Vanille

Mocca

Mango

Waldbeeren