

Wochen Menü 02. bis 08. Dezember 24



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

Hausgemachte Pasta mit Rahmsauce,
Spinat und Lachs

Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Überbackene Röstli mit Käse

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, 02. Dezember 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Champignonsuppe

Glasierter Schweinshalsbraten an Bratensauce
mit Apfelmost, Bratkartoffeln und Krautstiel an
Rahmsauce

Quorn Bratling an Balsamico
mit Bratkartoffeln und Krautstiel an Rahmsauce

Hausgemachte Dänische Plunder

Abendessen

Schinkengipfeli mit gemischtem Salat

Dienstag, 03. Dezember 2024

Mittagessen

Gegarter Rüeblisalat

Rüeblisuppe

Paniertes Pouletschnitzel mit Zitronenschnitz,
Pommes Frites und Zucchini mit Kräutern

Vegi Burger mit Pommes Frites,
Kräutern und Zucchini

Waldbeerenkompott mit Vanillerahm

Abendessen

Toast Hawaii
(Schinken, Ananas, Käse)

Mittwoch, 04. Dezember 2024

Mittagessen

Randensalat mit Meerrettich

Sauerkrautcremesuppe

Bunte Spätzlipfanne mit Kürbis und Wirz
an Rahmsauce

Caramelköpfler mit Rahm

Abendessen

Bread & Butter Pudding
mit Zwetschgenkompott

Donnerstag, 05. Dezember 2024

Mittagessen

Mexikanischer Gemüsesalat

Gemüsecremesuppe

Lammragout mit Curry und Champignons,
Pilawreis und Blumenkohl an Tomaten-
Concassée

Gemüsecurry mit Kichererbsen, Pilawreis und
Blumenkohl

Zimtmousse und Fruchtsalat

Abendessen

Röstitaschen mit Frischkäse gefüllt
und gemischter Salat

Freitag, 06. Dezember 2024

Mittagessen

Selleriesalat

Kartoffelsuppe

Gebackenes Dorschfilet an Kräuterrahmsauce
mit frittierten Kartoffelecken und Ratatouille

Falafel-Bällchen an Kräuterrahm mit
Polenta und Ratatouille

Apfelmuffin mit Zimtdopping (Quark)

Abendessen

Gulasch oder Gerstensuppe
Lebkuchen
(Chlouseabe)

Samstag, 07. Dezember 2024

Mittagessen

Gemischter Salat

Herbstliche Gemüsesuppe

Spaghetti "Bolognaise" Rindfleischsauce
mit sautierten Gemüsewürfeln
und geriebenem Käse

Spaghetti Linsenbolognaise mit Käse

Haselnusscreme

Abendessen

Kürbisquiche mit Blattsalat

Sonntag, 08. Dezember 2024

Mittagessen

Nüsslersalat mit Ei

Schwarzwurzelsuppe

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
mit Champignons, Rösti und Rosenkohl

Cremiges Pilz-Stroganoff
mit Rösti und Gemüsebouquet

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