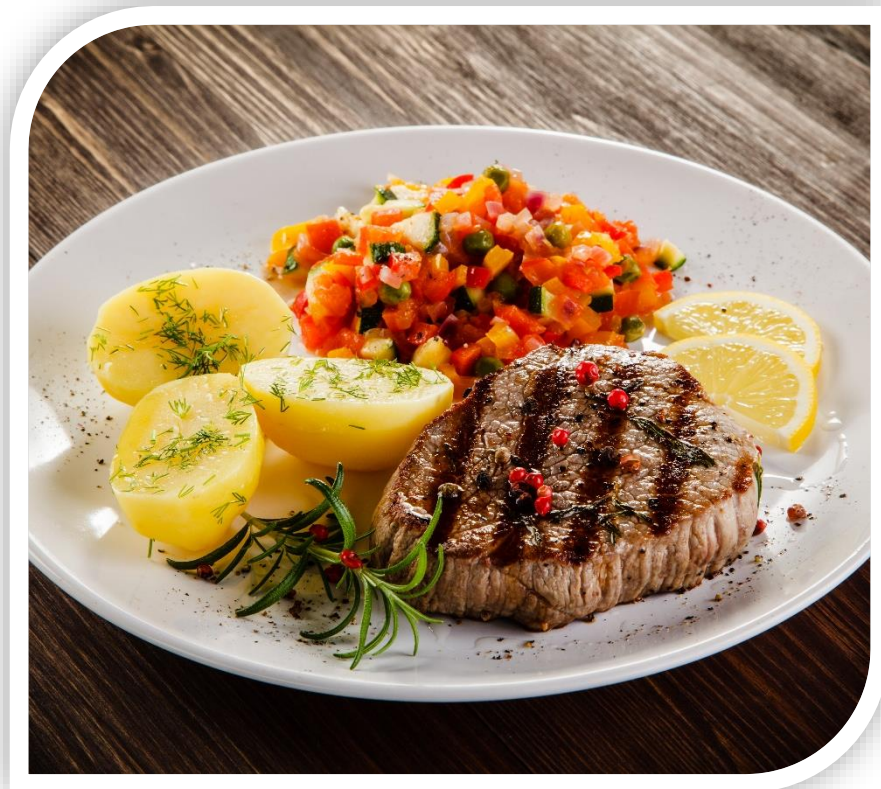




Wochen Menü 01.06 – 07.06.2026



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.



Gerne berät Sie unser Gastronomie-Team.

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, 01. Juni 2026

Mittagessen

Saisonsalat

Currycremesuppe

Bauernbratwurst mit Senf
und warmem Kartoffelsalat

Chilli senza Carne an Sauerrahm-Dip mit Fladenbrot

Joghurtcreme mit Mango

Abendessen

Käseküchlein mit Beilagensalat

Dienstag, 02. Juni 2026

Mittagessen

Gurkensalat mit Joghurt

Süsskartoffelsuppe

Schweinsragout an Sauce Provençale
mit Teigwaren und Mittelmeergemüse

Gratinierter Fenchel an Sauce Provençale
mit Teigwaren und Mittelmeergemüse

Mini Mandelgipfel

Abendessen

Kaiserschmarrn mit Waldbeerenkompott

Mittwoch, 03. Juni 2026

Mittagessen

Bierrettichsalat

Basler Mehlsuppe

Geschmorter Rindfleischvogel an Thymiansauce
mit Polenta und Romanesco

Auberginengemüse „Sri Lanka“
mit Polenta und Romanesco

Bayerische Creme mit Erdbeeren

Abendessen

Teigwaren an Tomatensauce mit Reibkäse

Donnerstag, 04. Juni 2026

Mittagessen

Tomatensalat mit Basilikum – Vinaigrette

Crèmesuppe von Gartenerbsen

Fleischkäse an Zwiebelsauce
mit Lyoner Kartoffeln und Ofentomate

Randenschnitzel mit Risotto

Schokoladenkuchen

Abendessen

Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Schinken

Freitag, 05. Juni 2026

Mittagessen

Gemischter Salat

Rindsbouillon mit Backerbsen

Eglifilet im Bierteig an Tartaresauce
mit Salzkartoffeln und Rahmspinat

Gemüseknusperli an Tartaresauce
mit Salzkartoffeln und Rahmspinat

Rahmtäfelimousse

Abendessen

Birchermüesli mit Weggli

Samstag, 06. Juni 2026

Mittagessen

Rüebli Salat

Kohlrabisuppe

Poulet Süss-Sauer mit Basmatireis
und gebratener Zucchini

Tofu Süss-Sauer mit Basmatireis
und gebratener Zucchini

Fruchtsalat

Abendessen

Landfrauenkuchen

Sonntag, 07.06 2026

Mittagessen

Taboulesalat

Tomatensuppe

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsauce
mit Kartoffelstock und Mischgemüse

Quornschnitzel an Champignonsauce
mit Kartoffelstock und Mischgemüse

Ananas Royal Torte

Abendessen

Cafe Complet "Traditionell"

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

Erdbeeren

Walnuss

Mocca

Vanille

Waldbeeren

Mango