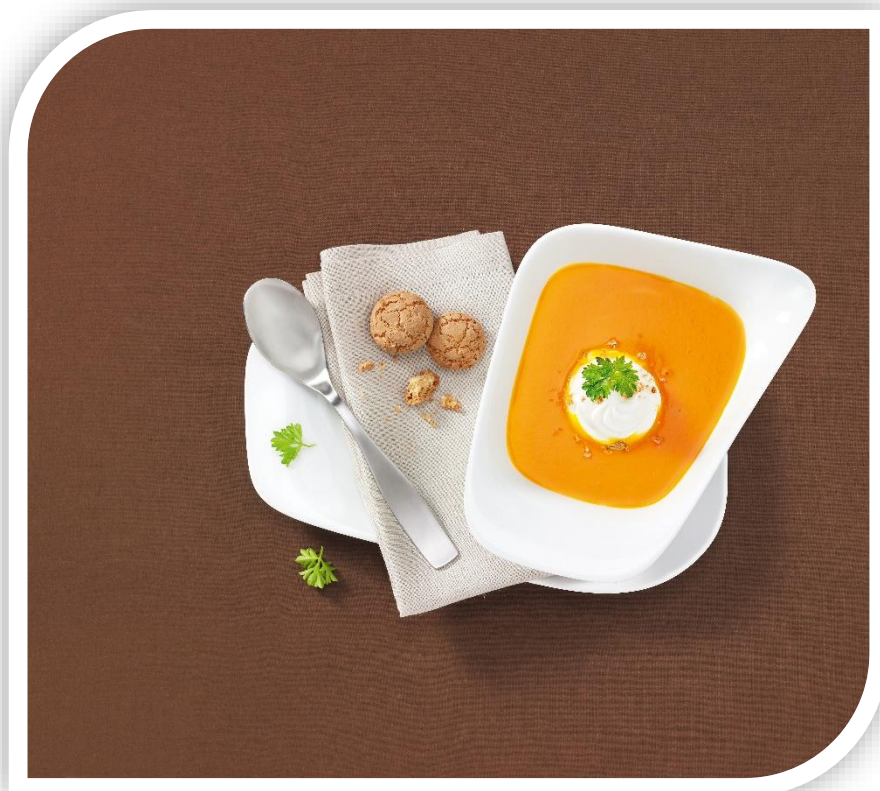




Wochen Menü 13.07 – 19.07.2026



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, 13. Juli 2026

Mittagessen

Zuckerhutsalat

Fenchelcremsuppe

Schweins Cordon Bleu an Champignonsauce
mit Teigwaren und Gemüseröseli

Vegiplätzli (Erbsenbasis) an Champignonsauce
mit Nudeln und Gemüseröseli

Holunder-Joghurtcreme

Abendessen

Götterspeise mit Aprikosen

Dienstag, 14. Juli 2026

Mittagessen

Gemischter Salat

Cremesuppe von Gartenerbsen

Tortellini mit Käsefüllung

Tomaten-Basilikumsugo

Rösti "Florentiner Art" - mit Spinat und Spiegelei

Kaffee Panna Cotta

Abendessen

Schweinswürstli mit Senf Teigwarensalat

Mittwoch, 15. Juli 2026

Mittagessen

Zucchettisalat mit Trockentomaten

Minestrone

Pochierte Pouletbrust an Estragonsauce
mit Zartweizen und Ofentomate

Wirsingwickel an vegetarischer Jus
mit Zartweizen und Ofentomate

Windbeutel

Abendessen

Nizza Salat mit Baguette

Donnerstag, 16. Juli 2026

Mittagessen

Bunter Maissalat

Petersiliencremesuppe

Kalbspojarski an Rahmsauce
mit Kartoffelstock und Vichykarotten

Tofusticks im Kräutermantel an Kräutersauce
mit Kartoffelstock und Vichykarotten

Rüeblicake

Abendessen

Fruchtkuchen mit Zwetschgen und Schlagrahm

Freitag, 17. Juli 2026

Mittagessen

Saisonsalat

Karottencremesuppe

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Zitronenbutter
mit Safranrisotto und gedünsteten Kefen

Gebackener Halloumikäse mit Safranrisotto
und gedünsteten Kefen

Ovomaltinemousse

Abendessen

Fruchtkuchen mit Aprikosen mit Schlagrahm

Samstag, 18. Juli 2026

Mittagessen

Friseesalat mit Radischen

Spinatcremesuppe

Burehamme mit Senf und Kartoffelsalat

Gebratene Gemüsefrikadelle mit Preiselbeeren
und Kartoffelsalat

Ananassalat

Abendessen

Maisschnitte mit Tomate, Mozzarella und Champignon

Sonntag, 19. Juli 2026

Mittagessen

Tomatensalat mit Basilikum – Vinaigrette

Röstpeperonisuppe

Geschmorte Rindskopfbacken an Rotweinsauce
mit Eierspätzli und Butterbohnen

Panierte Käsetasche an Quark-Sauerrahm-Sauce
mit Pommes Frites und Butterbohnen

Sachertorte

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