



Wochen Menü

02.03 – 08.03.2026



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, 2. März 2026

Mittagessen

Chicoreesalat

Kürbiscremesuppe

Hackbraten Hausfrauenart an Bratensauce
mit Kartoffelstampf und Erbsen

Dinkelbraten an Thymiansauce
mit Kartoffelstampf und Erbsen

Linzerschnitte

Abendessen

Militärkäseschnitte
mit Blattsalat

Dienstag, 3. März 2026

Mittagessen

Saisonsalat

Zwiebelsuppe

Rindsgeschnetzeltes an Pfeffersauce
mit Nudeln und Mischgemüse

Linsen-Tätschli an Kerbelsauce
mit buntem Gemüse-Gersotto und Mischgemüse

Windbeutel

Abendessen

Apfelküchlein an Vanillesauce
mit Zimtzucker

Mittwoch, 4. März 2026

Mittagessen

Coleslaw mit Joghurtdressing

Ratatouillecremesuppe

Kalbsadrio an Rahmsauce

mit Römische Griessnocken und Gemüsestäbchen

Auberginen-Feta-Röllchen an Rahmsauce

mit Römische Griessnocken und Gemüsestäbchen

Tobleronemousse

Abendessen

Geschwellte Kartoffeln

mit Kräuterquark und Randensalat

Donnerstag, 5. März 2026

Mittagessen

Taboulèsalat

Rindsbouillon mit Eierflocken

Glasierter Trutenbraten an Bratenjus mit Honig,
Schmelzkartoffeln und Pfälzerrüebli mit Kräutern

Spanische Tortilla mit Kartoffelwürfeln,
Wurzelgemüse und Kräutern

dazu Randen-Apfelchutney mit Chilli

Früchte-Crumble mit Mascarpone-Crème

Abendessen

Belegte Brötli
mit Spargel, Ei und Schinken

Freitag, 6. März 2026

Mittagessen

Linsensalat

Pastinaken-Kartoffelsuppe

Gebratenes Saiblingsfilet

an Buttersauce mit Calvados und Apfelstücken,

Trockenreis und Broccoliröschen

Quornragout mit Gemüseröschen
mit Trockenreis und Broccoliröschen

Biskuitroulade mit Himbeere

Abendessen

Birchermüesli mit Waldbeeren
dazu Ruchbrot

Samstag, 7. März 2026

Mittagessen

Italienischer Salat

Gemüsecremesuppe

Älpler Magronen mit Zwiebelschwitze,

Reibkäse und Apfelmus

Gebratene Gemüsefrikadelle an Quark-Sauerrahm-Dip
mit Pommes Frites und Rahmlauch

Schokoladencreme

Abendessen

Gulaschsuppe mit Weggli

Sonntag, 8. März 2026

Mittagessen

Gemischter Salat

Lauchsuppe

Schweins- Saltimbocca an Rosmarinjus
mit Bramata mit Frischkäse und gelbe & grüne Bohnen

Gefüllte Kohlraben an Rosmarinsauce
mit Bramata mit Frischkäse und gelbe & grüne Bohnen

Schwedentorte

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