



Wochen Menü 24.11 – 30.11.2025



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

Currywurst mit Pommes Frites

Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Glasierte Ente mit Knödel und Rotkraut

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, 24. November 2025

Mittagessen

Randensalat mit Apfel

Wirz-Currysuppe

Siedfleisch an Meerrettichsauce
mit Salzkartoffeln und Dörrbohnen

Spinat-Kartoffel-Frittata an Mornay–Sauce
mit glasierten Rispentomaten

Rüebli Amarettimuffin

Abendessen

Spaghetti "Carbonara

Dienstag, 25. November 2025

Mittagessen

Blattsalat mit Ei

Rindsbouillon

Poulet-Kasimir an Currysauce
mit Trockenreis und Fruchtgarnitur

Tofuragout an Currysauce mit Kokosbananen,
Trockenreis und Fruchtgarnitur

Tobleronemousse

Abendessen

Cervelat im Blätterteig und Beilagensalat

Mittwoch, 26. November 2025

Mittagessen

Gemüse-Linsensalat

Kräutercremesuppe

Gebackener Fleischkäse an Thymiansauce
mit Polenta und Romanesco

Käsetaler (Briekäse) mit Polenta und Romanesco

Vermicelles

Abendessen

Minestrone mit Prosciutto
Tessiner Brot

Donnerstag, 27. November 2025

Mittagessen

Zuckerhutsalat

Haferuppe

Schweinsgeschnetzeltes an Pommery-Senfsauce
mit Gnocchi und Rüeblì & Pfälzerrüeblì

Pochiertes Ei an Buttersauce
mit Bröselkartoffeln und gedünstetem Blattspinat

Cremeschnitte

Abendessen

Fotzelschnitte Apfelkompott

Freitag, 28. November 2025

Mittagessen

Fenchelsalat mit Trockenfrüchten

Gemüsecremesuppe

Gebratenes Forellenfilet "Müllerin Art" an Mandelbutter
mit Bröselkartoffeln und gedünstetem Blattspinat

Randensteak an Frischkäsesauce
mit Kürbisrisotto und Lattich

Vermicelles Törtli

Abendessen

Früchtekuchen mit Äpfeln

Samstag, 29. November 2025

Mittagessen

Saisonsalat

Broccolisuppe

Spätzli – Gemüsegratin an Rahmauce

Linseneintopf

Joghurtköpfli mit Trauben

Abendessen

Pizza mit Tomaten, Schinken, Basilikum und Mozzarella

Sonntag, 30. November 2025

Mittagessen

Gemischter Salat

Süsskartoffelsuppe

Suure Mocke vom Hirsch an Rotweinsauce
mit Kürbis – Kartoffelstock und Rotkabis mit Apfel

Gefüllte Wirzköpfl an tomatiertem Jus
mit Kürbis-Kartoffelstock

Himbeer-Sahetorte

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