

Wochen Menü
18. September – 24. September 23



Wir servieren vorwiegend Schweizer Fleisch. Fleischprodukte anderer Herkunft werden auf dem Menüplan deklariert.

MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei

Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



Wochenspezial Montag – Sonntag

Schweins Cordon-bleu mit Pommes und Tagesgemüse

Gerne berät Sie unser Gastronomie-Team.

		Sonn- und Feiertagsmenü
Menü komplett	CHF 27.00	CHF 32.00
Hauptgang inkl. Suppe	CHF 19.50	CHF 24.50
Vorspeise	CHF 5.00	CHF 5.00
Dessert	CHF 5.00	CHF 5.00

Montag, 18. September 2023

Mittagessen

Gerösteter Blumenkohlsalat mit Haselnüssen und Birnen

Tagessuppe

Hausgemachte Bratwurst mit Käsehörnli und Kürbis

Vegi-Cipollata mit Käsehörnli und Kürbis

Kokosköpfchen mit Mangokompott

Abendessen

Croque Monsieur mit Rüeblisalat

Dienstag, 19. September 2023

Mittagessen

Gemischter Salat

Tagessuppe

Gebratene Pouletbrust mit Krautstiel-Gratin,
Süsskartoffelcreme und Rosenkohl

Zucchettischnitzel mit Krautstiel-Gratin,
Süsskartoffelcreme und Rosenkohl

getränkter Zitronencake

Abendessen

Fotzelschnitte mit Kompott und Abendsuppe

Mittwoch, 20. September 2023

Mittagessen

Eingelegte Gurken mit Frischkäse und Kräutern

Tagessuppe

Rindssaftplätzli mit Kartoffelstock und Kohlrabi à la
Crème

Spätzli-Gratin mit Gemüse

Coupe Nesselrode

Abendessen

Palatschini mit Gemüsefüllung und Tomatensalat

Donnerstag, 21. September 2023

Mittagessen

Gebackenes Gemüse mit Kräutersauerrahm und
Knoblauch Croquetas

Tagessuppe

Schweinssaltimbocca mit Safranrisotto und Broccoli

Knuspriger Tofu mit Safranrisotto und Broccoli

Süssmostcrème

Abendessen

Penne mit Tomatensauce und Abendsuppe

Freitag, 22. September 2023

Mittagessen

Chinakohlsalat mit Apfel und Koriander

Tagessuppe

Forellenfilet mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und
Blattspinat

Luftig pochiertes Ei mit Salzkartoffeln und Blattspinat

Windbeutel mit Vanillecrème

Abendessen

Milchreis mit Früchtekompott

Samstag, 23. September 2023

Mittagessen

Zwiebelringe mit Sauerrahm

Tagessuppe

Pot-au-feu

Gemüse Pot-au-feu

Zwetschgentiramisu

Abendessen

Eierrösti mit Schinken und grünem Salat

Sonntag, 24. September 2023

Mittagessen

Weisskabissalat mit Speck und Senfdressing

Tagessuppe

Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus mit Pommes
Duchesse und Pastinaken

Knusprige Spinatrolle mit Pommes Duchesse und
Pastinaken

Panna-Cotta mit Apfelkompott

Abendessen

Café complet (Fleisch- und Käseteller)

Angebot Abendessen UP

- 1. Menu
- 2.1. Käseküchlein
- 2.2. Gschwellti mit Käse
- 3.1. Spiegelei
- 3.2. Omelette

Z'Vieri

Täglich um 15.00 Uhr

- 1. Glace-Chübeli gemischt
 - 1.1. Vanille / Erdbeere
 - 1.2. Vanille / Schokolade

Glace & Frappée

Schokolade	Walnuss	Vanille	Mango
Erdbeeren	Limetten	Mocca	Waldbeeren