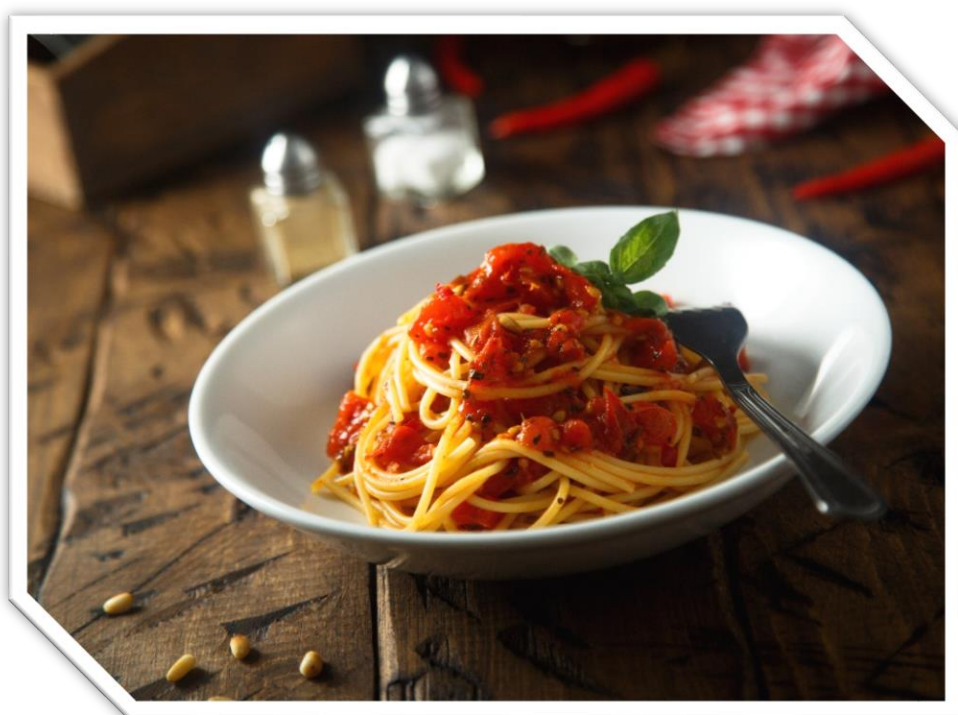




Wochen Menü

23.02 – 01.03.2026



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, 23. Februar 2026

Mittagessen

Saisonsalat

Champignonsuppe

Glasierter Schweinshalsbraten an Bratensauce mit
Apfelmost, Kartoffelgratin und Krautstiele an Rahmsauce

Quornbratling an Randensauce
mit Kartoffelgratin und Krautstiele an Rahmsauce

Dänische Plunder

Abendessen

Schinkengipfeli mit Beilagensalat

Dienstag, 24. Februar 2026

Mittagessen

Gegarter Rüebli Salat

Reiscremesuppe

Paniertes Pouletschnitzel mit einem Zitronenschnitz,
Pommes Frites und Zucchini mit Kräutern

Eieromelette mit Kräutern, Salzkartoffeln
und Zucchini mit Kräutern

Waldbeerenkompott mit Vanillerahm

Abendessen

Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käse)

Mittwoch, 25. Februar 2026

Mittagessen

Randensalat mit Meerrettich

Sauerkrautcremesuppe

Bunte Spätzlipfanne mit Kürbis und Wirz
an Rahmsauce

Frühlingsrollen mit Salat

Caramelköpfli

Abendessen

Bread & Butter Pudding
Zwetschgenkompott

Donnerstag, 26. Februar 2026

Mittagessen

Spanischer Gemüsesalat

Petersiliencremesuppe

Emmentaler Lammvoessen mit Pilawreis,
Blumenkohl und Tomaten-Concassée

Gemüsecurry mit Kichererbsen, Pilawreis
mit Blumenkohl und Tomaten-Concassée

Apfel-Cake

Abendessen

Schwäbische Maultaschen mit Gemüsefüllung
und Ruchbrot

Freitag, 27. Februar 2026

Mittagessen

Selleriesalat

Geröstete Griesssuppe

Fischragout an Kräutersauce
mit Polenta und Ratatouille

Falafel-Bällchen an Kräuterrahm
mit Polenta und Ratatouille

Zimtmousse mit Kakisalat

Abendessen

Hausbrot und Butter mit
Linseneintopf, Speck und Gemüse

Samstag, 28. Februar 2026

Mittagessen

Gemischter Salat

Mediterrane Gemüsesuppe

Spaghetti "Bolognaise" mit sautierten Gemüsewürfeln

Spaghetti an Linsenbolognaise
mit sautierten Gemüsewürfeln

Haselnusscreme

Abendessen

Kürbisquiche und Blattsalat

Sonntag, 01. März 2026

Mittagessen

Nüsslersalat mit Ei

Schwarzwurzelsuppe

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"

mit Rösti und Rosenkohl

Cremiges Pilz-Stroganoff

mit Rösti und Gemüsebouquet

Cremeschnitte

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