

Menüplan vom 17.11. bis 23.11.2025

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen einen kleinen Salat

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Abendessen
Montag 17.11.2025	Basler Mehlsuppe ***** Bauernbratwurst Zwiebelsauce Butterrösti Ofenkürbis mit Rosmarin ***** Cheesecake (DE) mit Fruchtsauce	Basler Mehlsuppe ***** Gebratene vegane Chipollata an Zwiebelsauce Butterrösti Ofenkürbis mit Rosmarin ***** Cheesecake (DE) mit Fruchtsauce	Käseküchlein Gemischter Salat
Dienstag 18.11.2025	Linsencremesuppe ***** Rindsragout Rotweinsauce Schupfnudeln Romanesco ***** Schokoladenflan	Linsencremesuppe ***** Gefüllte Riesenchampignon an vegetarischer Jus Schupfnudeln Romanesco ***** Schokoladenflan	Teigwarengratin Apfelmus
Mittwoch 19.11.2025	Kerbelcremesuppe ***** Ravioli mit Käsefüllung Tomatensauce mit Basilikum Sautierte Gemüsegewürfel ***** Tiramisù	Kerbelcremesuppe ***** Ravioli mit Käsefüllung Tomatensauce mit Basilikum Sautierte Gemüsegewürfel ***** Tiramisù	Gemüsestrudel (IT) an Rahmsauce mit Kräutern
Donnerstag 20.11.2025	Gemüsebouillon mit Backerbsen ***** Schwedenbraten Rosmarinjus Kartoffelstock Zucchini mit Kräutern ***** Feigencocktail mit Portwein	Gemüsebouillon mit Backerbsen ***** Hirse-Rübli-Medaillon an Rosmarinsauce Kartoffelstock Zucchini mit Kräutern ***** Feigencocktail mit Portwein	Ochsenmaulsalat mit Cornichons, Zwiebeln und Kerbel Hausbrot und Butter Vegetarisch: Käsesalat Hausbrot und Butter
Freitag 21.11.2025	Karotten - Ingwer - Suppe ***** Zanderfilet (1) "Zuger Art" Kürbisisotto Lattich ***** Pralinemousse	Karotten - Ingwer - Suppe ***** Randensteak an Frischkäsesauce Kürbisisotto Lattich ***** Pralinemousse	Fruchtkuchen mit Äpfeln
Samstag 22.11.2025	Rosenkohlsuppe ***** Blätterteig-Pastetli Bratkügelifüllung mit Poulet und Champignons ***** Süssmostcreme	Rosenkohlsuppe ***** Blätterteig-Pastetli Quornragout mit Herbstgemüse ***** Süssmostcreme	Kartoffelsalat Schweinswürstli Kartoffelsalat Brokkoli Taler
Sonntag 23.11.2025	Steinpilzcremesuppe ***** Kalbsgeschnetzeltes Cognacrahmsauce Tagliatelle Gemüsebouquet ***** Mandarinenquarktorte	Steinpilzcremesuppe ***** Rahmgeschnetzeltes (Soja) Cognacrahmsauce Tagliatelle Gemüsebouquet ***** Mandarinenquarktorte	Cafe Complet "Traditionell"

Über Zutaten und Allergene in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeitenden im Service 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) Produktionsland: Kasachstan (Wildfang)