

Wochen Menü 19.01 – 25.01.2026



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 Leistungsfördererzeugt 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, 19. Januar 2026

Mittagessen

Randensalat mit Orangen

Gemüsecremesuppe

Rindszunge an Kapernsauce

mit Kartoffelstampf und grünen Bohnen

Spinat-Schnupfnudeln-Auflauf

Limettenkuchen

Abendessen

Fotzelschnitte Kirschenkompott

Dienstag, 20. Januar 2026

Mittagessen

Gemüse-Linsensalat

Rindsbouillon mit Flädli

Poulet – Kasimir an Currysauce
mit Trockenreis und Fruchtgarnitur

Tofuragout an Currysauce mit Kokosbananen,
Trockenreis und Fruchtgarnitur

Kokosmousse

Abendessen

Cervelat im Blätterteig mit buntem Blattsalat

Mittwoch, 21. Januar 2026

Mittagessen

Blattsalat mit Rauchlachs

Süßkartoffelsuppe

Geschmorte Rindskopfbacken an Rotweinsauce
mit Pommes Duchesses und Mischgemüse

Gemüsestrudel an Frischkäsesauce
mit Schnittlauch und Mischgemüse

Fruchtsalat

Abendessen

Trutenschinken, Waldorfsalat mit Mandarinen,
Hausbrot und Butter

Donnerstag, 22. Januar 2026

Mittagessen

Gemischter Salat

Schwarzwurzelsuppe

Gebackener Fleischkäse an Thymiansauce
mit Nudeln und Rosenkohl

Süßmaisaletten

Dessertvariation

Abendessen

Ofenkartoffel mit sautierten Gemüsewürfeln und
Eierschwämmen an Kräuter-Dip

Freitag, 23. Januar 2026

Mittagessen

Fenchelsalat mit Trockenfrüchten

Hafercremesuppe

Gebratenes Forellenfilet "Müllerin Art"

mit Mandelbutter, Bröselkartoffeln

und gedünstetem Blattspinat

Pochiertes Ei an Buttersauce

mit Bröselkartoffeln und gedünstetem Blattspinat

Marroni Panna Cotta

Abendessen

Fruchtkuchen mit Aprikosen Schlagrahm

Samstag, 24. Januar 2026

Mittagessen

Zuckerhutsalat mit Orangenwürfeln und Nussdressing

Kräutercremesuppe

Lasagne "Vegetaria

Zucchettipiccata mit Waldpilzrisotto und Parmesan-Chips

Fruchtsorbet

Abendessen

Toast Hawaii und Beilagensalat

Sonntag, 25. Januar 2026

Mittagessen

Saisonsalat

Walliser Fendantsüppchen

Kalbsragout an Salbeisauce

mit Eierspätzli und Rüebli & Pfälzerrüebli

Gefüllte Wirzköpfli an Paprikasauce

mit Eierspätzli und Rüebli & Pfälzerrüebli

Sachertorte

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

Walnuss

Vanille

Mango

Erdbeeren

Mocca

Waldbeeren