



## Wochen Menü 02. bis 08. September



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

Kalter Schweinsbraten mit Honig-Dip  
und Pommes Frites

## Wochenend-Hit

Freitag bis Sonntag

Poulet-Piccata an Tomatensauce mit Teigwaren  
und Tagesgemüse

Gerne berät Sie unser Gastronomie-Team.

			<b>Sonn- und Feiertagsmenü</b>	
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, 02. September 2024**

## **Mittagessen**

Randensalat

\*\*\*

Kräutercremesuppe

\*\*\*

Rindshacksteak an Paprikarahmsauce mit  
Pommes Frites, Fenchel und Butterbrösmeli

\*\*\*

Frittata (Italienisches Omelette) mit Zucchetti,  
Kartoffelstücken und Aprikosen-Tomatenchutney

\*\*\*

Mini Mandelgipfel

## **Abendessen**

Birchermüesli mit Waldbeeren und Weggli

**Dienstag, 03. September 2024**

**Mittagessen**

Nüsslisalat mit Ei

\*\*\*

Blumenkohlsuppe

\*\*\*

Poulet – Casimir an Currysauce mit Basmatireis  
und Fruchtgarnitur

\*\*\*

Quorn- Bananenragout an Currysauce mit  
Basmatireis und Fruchtgarnitur

\*\*\*

Caramelköpfl

**Abendesse**

Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käse)

**Mittwoch, 04. September 2024**

## **Mittagessen**

Karotten-Weisskabissalat mit Joghurtdressing

\*\*\*

Bouillon mit Käseschnittchen

\*\*\*

Pasta an Tomatenrahmsauce

\*\*\*

Schokoladenglace mit Eierlikör

## **Abendessen**

Siedfleischsalat mit Gewürzgurken, Hausbrot und  
Butter

**Donnerstag, 05. September 2024**

## **Mittagessen**

Orientalischer Rüebli Salat

\*\*\*

Maiscrèmesuppe

\*\*\*

Kalbsragout mit Champignons Kartoffelstock und  
Knackerbsen

\*\*\*

Quornragout mit Kartoffelstock und Kefen

\*\*\*

Fruchtsalat

## **Abendessen**

Fotzelschnitten mit Früchtekompott und  
Zimtzucker

**Freitag, 06. September 2024**

## **Mittagessen**

Gemischter Salat

\*\*\*

Hafercremesuppe

\*\*\*

Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter,  
Salzkartoffeln und Romanesco

\*\*\*

Frittierter Blumenkohl mit Kerbel-Dip,  
Salzkartoffeln und Romanesco

\*\*\*

Tiroler Cake

## **Abendessen**

Fruchtkuchen mit  
Schlagrahm



**Samstag, 07. September 2024**

**Mittagessen**

Zuckerhutsalat

\*\*\*

Sommerliche Süsskartoffelsuppe

\*\*\*

Gebackener Fleischkäse mit Senfkartoffelsalat und  
Gurkensalat

\*\*\*

Spiegelei mit Kartoffelsalat und reichhaltige  
Salatgarnitur

\*\*\*

Kaffeecreme

**Abendessen**

Gemüsesuppe "Bauern Art" mit Bergkäse

**Sonntag, 8. September 2024**

**Mittagessen**

Gemischter Salat

\*\*\*

Gemüsesuppe

\*\*\*

Rindsschmorbraten "Burgunder Art" mit Eierspätzli  
und Erbsen & Karotten

\*\*\*

Haferbraten an Rotweinsauce mit Eierspätzli und  
Erbsen & Karotten

\*\*\*

Pfirsichquarktorte

**Abendessen**

Café Complet

## Angebot Abendessen UP

Menu

Käseküchlein

Gschwelti 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

Limetten

Mocca

Waldbeeren