

Menüplan Woche 44 vom 27.10.2025 - 02.11.2025



	Fleisch-Menü	Fisch-Menü	Vegi-Menü
MO 27.10.			
Suppe	Knoblauchcremesuppe		
Salat	Blattsalat mit Rotkohl		
	Pouletgeschnetzeltes in Currysauce	Taglierini mit Riesencrevetten	Ricotta Spinat Ravioli
	Reis	Zitronensauce	mit Salbeibutter
Gemüse	Fruchtspiesse	und Lauch	und Cherrytomaten
		(Fischherkunft: Vietnam)	
Hit 3	Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 21.00		
DI 28.10.	3		
Suppe	Suppe Bauern Art		
	Kichererbsen- und Blattsalat		
	Hirschpfeffer	Gebratenes Forellenfilet mit Kräutersauce	Käseschnitte
Beilage	Spätzli	Pastinakenpüree	mit Spiegelei
	Rosenkohl und Mirza-Apfel	Blattspinat	und Salatbeilage
	·	(Fischherkunft: Schweiz)	
Hit 3	Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 21.00		
	Salatteller filit gebackeriem Cameribert und Preiseibeeren 21.00		
MI 29.10.	Spinatoremesuppe		
Suppe Salat	Spinatcremesuppe Ofengemüse mit Blattsalat		
Fleisch	Schweinshalsbraten mit Biersauce	Gebratenes Forellenfilet mit Kräutersauce	gehratenes Quernachnitzel mit Currygauge
Beilage	Polenta	Pastinakenpüree	gebratenes Quornschnitzel mit Currysauce Duftreis und Ofenkürbis
Gemüse	glasierte Karotten	Blattspinat	Dutitels und Oterikurbis
Gerriuse	Igrasierie Karollen	(Fischherkunft: Schweiz)	
		(1 Bornier Rame: Corwell)	
Hit 3	Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 21.00		
DO 30.10.			
Suppe	Maiscremesuppe		
Salat	Gekochter Karottensalat		
	Lammragout (IRL)	Gebratenes Forellenfilet mit Kräutersauce	Mediterrane Gemüsequiche
	Kartoffelstock	Pastinakenpüree	mit Sauerrahmdip
Gemüse	Bohnen mit Speck	Blattspinat	und Salatbouquet
		(Fischherkunft: Schweiz)	
Hit 3	Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 21.00		
FR 31.10.			
Suppe	Rindsbouillon mit Teigwarenreis		
	Herbstsalat mit Parmesancroutons		
	Wildbratwurst (EU) mit Senf	Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce	Hausgemachte Bündner Capuns mit Milchrahmsauce
	Lyoner Kartoffeln	Fregula Sarda	und Gemüsestreifen
Gemüse	glasierte Kohlrabi	Ofenranden	
		(Fischherkunft: Estland)	
Hit 3	Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 21.00		
SA 01.11.			T
Suppe	 Gemüsecremesuppe		
Salat	Schnittsalat mit Ofenkürbis		
	Pastetli mit Kalbsbrätkügelchen, Schinken und Pilzen	Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce	Cannelloni mit Tomaten-Mozzarellafüllung
Beilage	in Rahmsauce	Fregula Sarda	auf Tomatensauce
Gemüse	Erbsen und Karotten	Ofenranden	mit frittiertem Rucola
		(Fischherkunft: Estland)	
Hit 3	Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 21.00		
	Calacterior this good or form of and i tologlob of on 2 1.00		
SO 02.11.	Sollorio Marranicupno		
Suppe Salat	Sellerie-Marronisuppe Nüsslersalat mit Speck und Pilzen		
	· '	Cobretence Zenderfilet mit Sefranseres	Open Fi mit Squad Hallandaina
	Rindsentrecote mit Sauce Hollandaise	Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce	Onsen-Ei mit Sauce Hollandaise
	Pommes Dauphine Blumenkohl mit Semmelbröseln	Fregula Sarda Ofenranden	Salzkartoffeln
Gemüse	Diumenkoni mit Semmeidrosem	(Fischherkunft: Estland)	Blattspinat
		IV. Ioomorkama Louana)	1
Hit 3	Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 21.00		

Tagesmenü mit Suppe oder Salat MO-SA CHF 19.90 / 18.00

Menü am Sonntag mit Suppe oder Salat CHF 29.00 / 27.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1.% MwSt. Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Allergene: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.