



Wochen Menü

09.02 – 15.02.2026



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, 09. Februar 2026

Mittagessen

Saisonsalat

Karottencremesuppe

Bauernbratwurst an Zwiebelsauce

mit Butterrösti und Ofentomate

Rösti "Jardiniere" mit Wintergemüse

und Bergkäse gratiniert

Joghurtcreme

Abendessen

Quiche mit Lauch und Käse

Dienstag, 10. Februar 2026

Mittagessen

Blumenkohlsalat

Currycremesuppe

Schweinsragout an Pommery - Senfsauce
mit Tagliatelle und glasiertem Rüebliduo

Quornragout an Sauce Provençale
mit Tagliatelle und glasiertem Rüebliduo

Mini Mandelgipfel

Abendessen

Birchermüesli mit Weggli

Mittwoch, 11. Februar 2026

Mittagessen

Rotkabissalat mit Apfel und Trauben

Blumenkohlsuppe

Poulet Süss-Sauer mit Basmatireis
und Broccoliröschen

Indisches Linsengericht Dhal "Bangalore"
mit Gurken-Raita und Basmatireis

Rüeblicake

Abendessen

Gelberbsensuppe mit Wursträdli und Bauernbrot

Donnerstag, 12. Februar 2026

Mittagessen

Römersalat mit Croutons

Gemüsebouillon mit Backerbsen

Gebackener Fleischkäse an Senfsauce
mit Lyoner Kartoffeln und geschmortem Fenchel

Tofu-Gemüsespiess an Kräutersauce
mit Lyoner Kartoffeln und geschmortem Fenchel

Zwetschgenkompott mit Vanilleglace

Abendessen

Gefüllte Eier mit russischem Salat und Bauernbrot

Freitag, 13. Februar 2026

Mittagessen

Stangenselleriesalat mit Haselnüssen

Cremesuppe von Gartenerbsen

Eglifilet im Bierteig an Tartaresauce
mit Salzkartoffeln und Rahmspinat

Gemüseknusperli an Tartaresauce
mit Salzkartoffeln und Rahmspinat

Gebrannte Creme

Abendessen

Kaiserschmarrn mit Waldbeerenkompott

Samstag, 14. Februar 2026

Mittagessen

Chinakohlsalat "Grosis Art"

Brotsuppe

Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt und gratiniert
an Mascarpone-Sauce

Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt und gratiniert
an Mascarpone-Sauce

Zitronen Panna Cotta

Abendessen

Frühlingsrollen mit Reissalat und Früchten

Sonntag, 15. Februar 2026

Mittagessen

Gemischter Salat

Steinpilzcremesuppe

Rindsschmorbraten "Burgunder Art"

mit Eierspätzli und Rosenkohl

Spätzlipfanne "Jäger Art" mit Waldpilzen und Wirzstreifen
an Sauerrahm-Dip mit sautierten Gemüsewürfel

Ananas Royal Torte

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