

Mittagsmenü

19. Februar – 25. Februar 2024

Preise werktags:

Tagesteller: sFr. 25.-- / Menu complet: sFr. 32.--

Preise sonn- und feiertags:

Tagesteller: sFr. 39.-- / Menu complet: sFr. 54.--

Montag, 19. Februar 2024

Mehlsuppe oder gemischter Salat

Soupe à la farine ou salade mêlée



Cordon bleu vom Schwein mit hausgemachtem Gewürzketchup, Kartoffel-Wedges und Buttergemüse

Cordon bleu de porc avec ketchup aux épices maison,
wedges de pommes de terre et légumes au beurre

oder/ou

Zucchini Cordon bleu mit hausgemachtem Gewürzketchup, Kartoffel-Wedges und Buttergemüse

Cordon bleu de zucchini avec ketchup aux épices maison,
wedges de pommes de terre et légumes au beurre



Tageskuchen

Gâteau du jour

Dienstag, 20. Februar 2024

Kürbisrahmsuppe oder gemischter Salat

Soupe à la crème de potiron ou salade mêlée



Marokkanischer Couscous mit Merguez, Poulet, gedämpftes Gemüse, Kichererbsen und frischen Kräutern

Couscous marocains avec Merguez, poulet,
légumes vapeur, pois chiches et herbes fraîches

oder/ou

Couscous mit gebratener Zucchini, Peperoni, roten Zwiebeln, Feta und frischen Kräutern

Couscous avec courgettes sautées, poivrons,
oignons rouges, Feta et herbes fraîches



Tageskuchen

Gâteau du jour

Mittwoch, 21. Februar 2024

Kichererbsensuppe mit Koriander oder gemischter Salat

Soupe de pois chiches à la coriandre ou salade mêlée



Schweinsbraten an Senfsauce auf Specklinsen, Rosmarin-Kartoffeln und Brokkoli

Rôti de porc avec sauce de moutarde sur lentilles avec lard,
pommes de terre au romarin et brocoli

oder/ou

Schupfnudeln mit Linsengemüse, Wirsing und geschmortes Gemüse

Schupfnudeln (sorte de quenelles) avec de lentilles,
chou de Milan et légumes braisés



Tageskuchen

Gâteau du jour

Donnerstag, 22. Februar 2024

Lauchcremesuppe mit Trockenfleisch oder gemischter Salat
Soupe à la crème de poireaux avec viande séchée ou salade mêlée



Kalbsbratwurst mit Kartoffelpüree, glasiertes Gemüse und Zwiebelsauce
Saucisse de veau avec purée de pommes de terre, légumes glacés et sauce aux oignons

oder/ou

Vegetarische Älpermakkaroni mit Kartoffeln, Lauch, Röstzwiebeln und Apfelmus
Macaronis du chalet végétariens avec pommes de terre, poireau, oignons frits et compote de pommes



Tageskuchen
Gâteau du jour

Freitag, 23. Februar 2024

Blumenkohlsuppe mit Kernen oder gemischter Salat
Soupe de chou-fleur avec graines ou salade mêlée



Hausgemachte «Fish & Chips» mit Tartarsauce
« Fish and Chips » fait maison avec sauce tartare

oder/ou

Spinat-Gnocchi mit Blauschimmelkäse, Ofengemüse und Kirschtomaten
Gnocchi d'épinards avec fromage bleu, légumes au four et tomates cerises



Tageskuchen
Gâteau du jour

Samstag, 24. Februar 2024

Zucchini-suppe mit Frischkäse oder gemischter Salat
Soupe de courgettes avec fromage frais ou salade mêlée



Lammfilet an Kräuterjus mit Polenta, Rosenkohl und Ratatouille
Filet d'agneau au jus d'herbes avec polenta, choux de Bruxelles et ratatouille
oder/ou

Vegetarisches Fladenbrot mit Kichererbsen, Tomaten, Feta, Oliven, roten Zwiebeln und Tahinisauce
Gallettes végétariennes avec pois chiches, tomates, feta, olives, oignons rouges et sauce tahini



Tageskuchen
Gâteau du jour

Sonntag, 25. Februar 2024

Italienische Antipasti
Antipasti italiens



Topinambursuppe
Soupe de topinambour



Rindsentrecôte an Naturjus mit Karottenpüree, Kartoffelgratin und Romanesco
Entrecôte de bœuf au jus nature avec purée de carottes, gratin de pommes de terre et romanesco

oder/ou

Gebratene Eglifilets an Zitronensauce mit Karottenpüree, Petersilienkartoffeln und Romanesco
Filets de perche rôtis à la sauce au citron, purée de carottes, pommes de terre persillées et romanesco



Tageskuchen
Gâteau du jour