

# Mittagsmenü

07. Oktober – 10. Oktober 2024

## Preise werktags:

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

## Preise sonn- und feiertags:

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

Tagesteller Vegi: sFr. 32.-- / Menu complet Vegi: sFr. 47.--

## Montag, 07. Oktober 2024

**Gewürzkarotten-Linsensuppe oder gemischter Salat**  
Soupe de carottes et lentilles aux épices ou salade mêlée

**Cordon bleu vom Schwein mit Kartoffel-Wedges,  
Buttergemüse und hausgemachtem Gewürzketchup**  
Cordon bleu de porc avec wedges de pommes de terre,  
légumes au beurre et ketchup maison aux épices

oder/ou

**Zucchini Cordon bleu mit Kartoffel-Wedges,  
Buttergemüse und hausgemachtem Gewürzketchup**  
Cordon bleu de courgettes avec wedges de pommes de terre,  
légumes au beurre et ketchup maison aux épices

**Tageskuchen**  
Gâteau du jour

## Dienstag, 08. Oktober 2024

**Blumenkohlsuppe oder gemischter Salat**  
Soupe de chou-fleur ou salade mêlée

**Hacksteak auf Kartoffelpüree,  
geschmortes Gemüse mit Pilzsauce**  
Steak haché sur purée de pomme de terre,  
légumes braisés avec sauce aux champignons

oder/ou

**Herbst Risotto mit Kürbis,  
Pilzen, Spinat und Grana Padano**  
Risotto d'automne à la citrouille,  
champignons, épinards et grana padano

**Tageskuchen**  
Gâteau du jour

## Mittwoch, 09. Oktober 2024

**Kürbissuppe oder gemischter Salat**  
Soupe à la citrouille ou salade mêlée

**Reis Casimir mit Poulet, Früchten,  
Karotten und Zucchini**  
Riz Casimir avec du poulet, des fruits,  
carottes et courgettes

oder/ou

**Gebratener Fenchel, Blumenkohl, Peperoni mit Quinoa-Salat,  
frischem Kräuter-Joghurt-Topping und hausgemachtes Brot**  
Fenouil, chou-fleur et poivrons sautés avec salade de quinoa,  
topping de yaourt frais aux herbes et pain maison

**Tageskuchen**  
Gâteau du jour

Donnerstag, 10. Oktober 2024

**Zucchini-suppe mit Tomaten Brötli oder gemischter Salat**  
Soupe de courgettes avec petits pains aux tomates ou salade mée



**Rindspillard mit Hörnli, Ofengemüse  
und Rotweinsauce**

Paillard de bœuf avec cornettes, légumes au four  
et sauce au vin rouge

oder /ou

**Tagliatelle mit Brokkoli, Fenchel, Peperoni,  
Zucchini und Kräutersauce**

Tagliatelle aux brocolis, fenouil, poivrons,  
Courgettes et sauce aux herbes



**Tageskuchen**  
Gâteau du jour

Das Hotel Pollux,  
die Restaurants sowie die Chämibar  
bleiben vom 11. Oktober 2024 bis  
und mit 13. November 2024  
geschlossen.

Ab dem 14. November 2024 haben wir  
wieder ab 8:30 Uhr geöffnet.

Wir wünschen einen schönen Urlaub  
und freuen uns,  
Euch bald wieder bei uns  
begrüssen zu dürfen.