

MENUPLAN

15.-21. Dezember 2025

Tischreservierungen unter: 031 734 13 15

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|---|---|--|---|--|---|-------------------------------|---|
| | 15.12. | 16.12. | 17.12. Geburtstag P.Messerli | 18.12. | 19.12. | 20.12. | 21.12. |
| Mittag | Schweins Saltimbocca mit Safranrisotto und kurz gebratenem Broccoli | Rinder Gulasch Stroganoff mit hausgemachten Schupfnudeln und Rosenkohl | Rippli, Speck und Zungenwurst mit Salzkartoffeln und Sauerkraut Schoggi Creme | Senf Eier im Reis Ring serviert mit Blattspinat | Forellenfilet Müllerin Art serviert mit Petersilien Kartoffeln und Lauchgemüse | Spaghetti Napoli mit Pesto | Schweins Nierstück an Morchelsauce serviert mit Kroketten und Gemüseplatte |
| Vegi Teller (auf Vorbes- tellung) | Safranrisotto mit Provenzalischen Champignons und Broccoli | Schupfnudeln an Käsesauce und garniert mit Rucola und Pinienkernen | Tagliatelle al Limone | Ds Glyche | Ofenguck mit Schlossberger Käse gratiniert | Ds Glyche | Baked Potatoe mit Sauerrahm Haube flankiert von buntem Gemüse |

| Abend | Mandarinen Griess Quarkauflauf | Greyerzer Kartoffelgratin mit Apfelkompott | Pizza Prosciutto Funghi Kopfsalat | Café complet | Ramequins mit Schinken und Raclattekäse serviert mit Randensalat | Saucen Kartoffeln mit Schweinswurstli | Kartoffel- Lauchsuppe mit Speck- Belugalinsen |
|-------|--------------------------------------|--|---|--------------|--|---|--|
| | | | | | | | |

Falls nicht anders deklariert: Schweizer Fleisch

Änderungen vorbehalten!