

MENUPLAN

24.-30. November 2025

Tischreservationen unter: 031 734 13 15

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	24.11.	25.11.	26.11.	27.11.	28.11.	29.11. Geburtstag K.Hänni	30.11.
Mittag	Pouletbrüstli an fruchtig-pikanter Currysauce serviert mit Pilav Reis und Gemüsestreifen	Rinds Geschnetzeltes an Balsamico-Preiselbeersauce serviert mit Polenta und Bohnen	«Le Cordon bleu Maison» serviert mit Pommes frites und Lauchgemüse	Hausgemachte Steinpilzravioli an rassiger Parmesan Sauce	Fischfilet nach Zuger Art zubereitet serviert mit Schlosskartoffeln und Rotkraut	Feiner Hackbraten mit Kartoffelstock, Erbsli und Rüebli	Butterzarte Kalbshaxe mit Kartoffelgratin und Rosenkohl
Vegi Teller (auf Vorbestellung)	Früchte Curry mit Pilav Reis und Gemüsestreifen	Raclette Kartoffeln mit Gewürz Gurken	Sellerie Schnitzel mit Pommes frites und Lauchgemüse	Ds Glyche	Onsen Ei an Kräutersauce serviert mit Schlosskartoffeln und Spinat	Ofenguck mit Schlossberger Sauce gratiniert	Geschmortes Gemüse Allerlei mit Kartoffelgratin und Quarksauce
Abend	Kürbis Krapfen mit Marroni und Quarksauce	Reibekuchen mit Speck dazu Apfelmus	Hörnli mit Tomatensauce serviert mit Kopfsalat	Café complet	Wienerli im Teig mit Coleslaw Salat	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Pot au Feu mit Meerrettichnote

Falls nicht anders deklariert: Schweizer Fleisch

Änderungen vorbehalten!