

MENUPLAN

5.-11.Oktober 2026

Tischreservationen unter: 031 734 13 15 / E-Mail

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	5.10.	6.10.	7.10.	8.10.	9.10.	10.10.	11.10.
Mittag	Tessiner Braten mit Kartoffelstock und Mischgemüse Vanilleglace mit Beeren	Poulet Riz Casimir mit seinen Früchten	Zürcher Geschnetzeltes mit Butternüdeli und gratiniertem Fenchel	Steinpilzrisotto mit buntem Gemüse Brunoise	Fischragout nach Zuger Art serviert mit Mohnkartoffeln und geschmortem Lattich	Hörnli u Ghackets mit Apfelmus	Berner Platte mit allem Drum und Dran
Vegi Teller (auf Vorbe- stellung)	Safran Eier im Stock Seeli Mischgemüse	Vegi Riz Casimir mit seinen Früchten	Tagliatelle an Waldpilz Rahmsauce	Ds Glyche	Vegi Knusperschnitzel Zuger Art mit Mohnkartoffeln und geschmortem Lattich	Hörnli an Käse- Spinatsauce «Mornay»	Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Spiegelei
Abend	Berner Rösti mit Spiegelei und Birä Schnitz	Minestrone nach Schwarzenburger Art	Zwetschgen Kuchen mit Rahm	Café Complet	Saftiger Pastasalat mit Wurst und Käse Einlage	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Kalte Platte