

MENUPLAN

5.- 11. Januar 2026

Tischreservationen unter: 031 734 13 15

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	5.1.	6.1.	7.1.	8.1.	9.1.	10.1.	11.1.
Mittag	Ofenfleischkäse an Zwiebel- Balsamico Sauce serviert mit Pommes frites und sämigem Blattspinat	Schweins Piccata auf Steinpilzrisotto und Ratatouille	Poulet Blankett mit Estragon und Limette serviert mit Tagliatelle und buntem Mischgemüse	Gemüse- Früchte Curry mit Kokosbanane	Paniertes Schollenfilet an Knoblauch-Pfeffer Sauce serviert mit Schmelzkartoffeln und Lauchgemüse	Hörnli u Ghackets mit Apfelmus	Suure Mocke «Bocuse» serviert mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl
Vegi Teller (auf Vorbes tellung)	Spinat Crêpe mit Schlossberger Käse gratiniert	Steinpilzrisotto mit pochiertem Ei und Ratatouille	Tagliatelle al Padrone	Ds Glyche	Paniertes Zucchini Schnitzel mit denselben Garnituren	Hörnli mit rassiger Tomaten- Peperoncini Sauce	Wilder Vegi Teller
Abend	Toast Schwarzenburg mit Brüsseler Salat	Königskuchen Znacht	Greyerzer Griess- Auflauf mit Feldsalat	Café Complet	Berner Rösti mit Spiegelei Schnittsalat	Wienerli mit Kartoffelsalat	Kartoffelsuppe mit pikanter Einlage

Falls nicht anders deklariert: Schweizer Fleisch

Änderungen vorbehalten!