

MENUPLAN

9.-15.März 2026

Tischreservationen unter: 031 734 13 15

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	9.3.	10.3.	11.3.	12.3.	13.3. Geburtstag H.Schneider	14.3.	15.3.
Mittag	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce serviert mit Butterrösti und Rübkohl	Le Cordon bleu Maison serviert mit Saucengemüse und Savoyer Kartoffeln	Rinds Geschnetztes Müllerin Art serviert mit Spätzli und Rotkraut	Safran Eier im Stock Seeli serviert mit buntem Mischgemüse	Eglifilet nach Zuger Art serviert mit Salzkartoffel, Karotten und Broccoli Schoggicreme	Spaghetti Carbonara mit Röstzwiebeln	Krustenbraten serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur
Vegi Teller (auf Vorbe- stellung)	Walliser Rösti mit Spiegelei	Blumenkohl Steak und Saucengemüse mit Savoyer Kartoffeln	Äpler Spätzli mit Apfelmus	Ds Glyche	Onsen Ei an Kräuter Sauce serviert mit denselben Garnituren	Spaghetti al Pesto	Mediterranes Gemüse Schnitzel mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur
Abend	Penne 5P serviert mit Randensalat	Gschwellti mit Chäs und Quarksauce	Bircher Müesli mit Feigen und Nüssen	Café complet	Diverse belegte Brötli	Rösti Tasche mit Frischkäse Kräuterfüllung Brüsseler Salat	Kalte Platte

Falls nicht anders deklariert: Schweizer Fleisch

Änderungen vorbehalten!