

MENÜ 08. – 14. Dezember 2025

Reservationen unter Tel. 041 747 02 04

Montag, 08. Dezember

Blumenkohlcremesuppe
 Pouletschnitzel al Limone mit Zitronensauce
 dazu Spiralen und Ofengemüse
 Kleiner Salat vom Buffet

Dienstag, 09. Dezember

Fenchelsuppe
 Schweinshalsbraten Tessiner Art mit Rosmarinjus
 dazu Kartoffelnocchi und Kefengemüse

Mittwoch, 10. Dezember

Gemüsebouillon mit Backerbsen
 Maispoularde mit Steinpilz-Sauce
 dazu Petersilien-Risotto und gelbe Bohnen
 Grosis Caramelcreme

Donnerstag, 11. Dezember

Kartoffel-Lauch Suppe
 Rindfleischvogel mit Schmorsauce
 dazu cremiger Kartoffelstock und Rotkraut
 Kleiner Salat vom Buffet

Freitag, 12. Dezember

Erbsen-Minz Suppe
 Lachsfilet aus dem Ofen mit
 Linsen-Tomaten Gemüse und Dill-Sauce

Samstag, 13. Dezember

Randencremesuppe
 Schweinskotelett Provencale mit Kräuterjus
 dazu Tagliatelle und Lauchgemüse

Montag – Samstag

CHF 22.50 / ½ CHF 19.00

Take Away: CHF 3.00 Reduktion

A la Carte (Montag-Freitag)

Hit

Tagessuppe

Kleiner Salat vom Buffet

**Pastetli mit Kalbsbrätkügeli,
Champignons und Weissweinsauce**
dazu Pommes Frites

CHF 14.80 / 16.80

Spezial

Tagessuppe

Kleiner Salat vom Buffet

Basilikum-Gnocchi 5 P
mit getrockneten Tomaten,
Rahm, Petersilie, Pfeffer
und Grana Padano

CHF 14.80 / 16.80

Bunter Salatteller vom Buffet
mit Lindenpark-Dressing

CHF 16.00

Herkunft

Fisch: NO / SCHO Zucht
 Fleisch: CH / FR
 Brot: CH

Für Informationen über Allergien und
 Intoleranzen fragen Sie unser Gastroteam

Sonntag, 14. Dezember 2025

Menu

Geflügelbouillon

Nüsslisalat mit Ei und Lindenpark Dressing

Kalbsleberli mit Zwiebel-Balsamico Jus
und knuspriger Rösti

Schwarzwälderschnitte

Ganze Portion CHF 28.00
Halbe Portion CHF 24.50

Hit

Geflügelbouillon

Nüsslisalat mit Ei und Lindenpark Dressing

Basilikum-Gnocchi 5 P
mit getrockneten Tomaten,
Rahm, Petersilie, Pfeffer
und Grana Padano

Schwarzwälderschnitte

Ganze Portion CHF 21.50
Halbe Portion CHF 17.50

Wir wünschen Ihnen «en Guete»!

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8.1%