



	Vorspeisen Mittag	Hauptgänge Mittag		Dessert Mittag	Abend
	Salat & Suppe/Bouillon	Menu I	Menu II	Dessert	Abendessen
	inkl.	Interne Gäste CHF 21.00 Externe Gäste CHF 23.00 / Sonn-/Feiertage CHF 26.00		inkl.	CHF 15.00 inkl. Suppe und Heissgetränk
Montag 23.06.2025	Bärner Märitsuppe Salat vom Buffet	Poulet Cordon bleu Pommes frites Erbsen französische Art	Roggentaschen mit Knoblauchbutter und Salbei	Truffesschnitte mit Orangenlikör Rahm	Fotzelschnitte mit Aprikosenkompott
Dienstag 24.06.2025	Karotten Ingwer Suppe Salat vom Buffet	Ungarisches Rindsgulasch Reis Mischgemüse	Antipastiteller mit Burrata Olivenbrot	Melonensalat mit Minze	Penne Cinque pi Sauce Blattsalat
Mittwoch 25.06.2025	Gerstensuppe Salat vom Buffet	Ofen Fleischkäse Bratensauce Rosmarin Kartoffeln gemischte Bohnen	Sellerie im Knusper Mantel Gerstotto Konfierte Dattarini	Coupe Dänemark	Siedfleischsalat Meerrettich- Dressing Geschwellti
Donnerstag 26.06.2025	Sellerie Apfel Suppe Salat vom Buffet	Schweinsschnitzel Pariser Art (Eier, Kräuter) Nudeln Peperonata	Gratinierte Spargeln mit Blauen Kartoffeln	Mangocreme mit Passionsfrucht	Apfelstrudel mit Vanillesauce
Freitag 27.06.2025	Zwiebelsuppe Salat vom Buffet	Pochiertes Dorschfilet (15) Senf-Dillsauce Bouillon-Kartoffeln Florentiner Tomate	Rösti Pastelli Gemüseragout Estragonsauce	Zitronen Mohn Kuchen mit Zuckerguss	Schinkengipfeli mit Sellerie-Ananassalat
Samstag 28.06.2025	Grüne Spargel- suppe Salat vom Buffet	Glasierte Kalbsbrust- schnitte Polenta Mischgemüse	Spinat Omelett mit Dörrtomaten und Mozzarella	Mini Aprikosen- schnitte	Café Complet Geräuchertes Fleisch Käse Ruchbrot
Sonntag 29.06.2025	Rindsbouillon mit Flädli Salat vom Buffet	Zartgegartes Schweinsnierstück Morchelsauce Kartoffelgratin buntes Gemüse	Gnocchi mit Zitronengras- Basilikum Pesto	Mousse au Chocolat Caotina noir mit Birnen	Blätterteig- Erdbeerkuchen mit Mascarpone und Schlagrahm

Abends auf Vorbestellung (bis am Mittag): Gschwellti mit Käse, Spagetti mit Tomaten- /Bolognesesauce, Birchermüesli, Griessbri, Café Complet
Grundsätzlich verwenden wir Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion. Ausnahmen werden auf dem Menuplan vermerkt. Trutenschinken (D).
Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
Preise: 4 – Gang Menu Mittag 23.00 // Sonntag CHF 26.00 // Nachtessen interne und externe Gäste: 15.—
Mittagstisch-Angebot exklusiv für AHV-Rentner mit Bon-Büchlein (Salat, Suppe, Hauptgang, Dessert exkl. Mineral und Kaffee)
*Die Bon's können Sie als 10er Büchlein für CHF 210.00, gültig an allen Wochentage, an der Rezeption beziehen.
Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt

**Wochenhit Mo-Fr
Mittag**

Spaghetti
Aglio e olio mit Crevetten
Konfierte Tomaten
Rucola
(auf Vorbestellung)