

Wochenhit

Rindsgeschnetzeltes Stroganow
Wildreis

Montag – Freitag, gilt nicht bei Feiertagen und Spezialerevents

Montag 22.12.2025

Rüebli-schaumsuppe

Kernser Spaghetti mit Gorgonzolasauce
Reibkäse

Vegi: Tomaten-Gemüse-Sauce
Blumenkohl mit Käse überbacken
Gedämpfte Rüebli

Dienstag 23.12.2025

Suppe Bauern Art

Gesottener Speck
Salzkartoffeln & Sauerkraut

Vegi: Maispizza Margerita
Wirz mit leichter Bechamel

Mittwoch 24.12.2025

Griesssuppe mit Lauchstreifen

Grillschnecke (Schwein) mit Rotweinsauce
Quarkspätzli & Rotkraut
Dessert: Marronikuchen

Vegi: Quorngeschnetzeltes mit Paprika
Geschmorte Bohnen

Donnerstag 25.12.2025

Kürbis-Mango-Suppe

Sanft gegartes Kalbsfilet mit Steinpilz-schaumsauce
Kernser Nudeln & Bohnen im Speckmantel
Dessert: Cremige Passionsfrucht-Schoko-Tarte
Himbeersorbet

Vegi: Pilzpastetli
Gedämpfte Pfälzer Rüebli
Gedünstete Erbsen

Freitag 26.12.2025

Peterlieschaumsuppe

Gebratene Lachstranche (DK) mit Dillbutter
Salzkartoffeln & gedünstete Kefen
Dessert: Cremeschnitte

Vegi: Gemüsestrudel
Fenchelstreifen im Orangensaft geschmort

Samstag 27.12.2025

Bouillon mit Backerbsen

Gemischter Hackbraten (Schwein & Rind)
Kernser Teigwaren
Gedünsteter Rosenkohl

Vegi: Gebackener Käse

Sonntag 28.12.2025

Einbrennsuppe

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Tannzapfenkroketten & Mischgemüse
Dessert: Zweifarbiges Schokoladenmousse

Vegi: Gemüseschnitzel

Suppe und Salat vom Buffet sind im Mittagessen inbegriffen. Alle Gerichte bereiten wir frisch für Sie zu und legen Wert auf saisonale, regionale Zutaten. Aus diesem Grund bleiben kurzfristige Sortimentsänderungen vorbehalten. Es wird ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch verwendet. Ausnahmen sind deklariert. Geflügelprodukte können Hormone enthalten. Informationen zu Deklarationen / Allergenen, zu Fisch und Meerestieren erhalten Sie von den Restaurationsmitarbeitenden.