

Wochenhit

Bratwurst (Schwein, Kalb) halb halb
Zwiebelsauce
Pommes Souffle

Montag – Freitag, gilt nicht bei Feiertagen und Spezialevents

Montag 29.12.2025

Prosecco-Süppchen

Trutenpiccata & Safranrisotto
Gedämpfte Schwarzwurzel

Vegi: Fritierte Champignons mit Curry-Dip
Geschmorte Bohnen

Dienstag 30.12.2025

Bouillon mit Buchstaben

Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitrone
Pommes Frites und Erbsli & Rüebli

Vegi: Überbackene Cannelloni (Spinat, Ricotta)
Pfaffnauer Dörrbohnen

Mittwoch 31.12.2025

Suppe Bauern Art

Lasagne mit Rindfleisch
Dessert: Gebrannte Creme

Vegi: Gemüse- Pastetli
Lauchgemüse

Donnerstag 01.01.2026

Bouillon mit Eierblumen

Sanft gegartes Kalbsnierstück mit Mörchelschaumsauce
Kroketten & gedämpftes Wurzelgemüse
Dessert: Vermicelles mit Vanilleglace

Vegi: Selleriebraten
Rotkraut

Freitag 02.01.2026

Kresseschaumsuppe

Sautierte Lachs -Buntbarsch Rolle (IND/NOR)
Mango-Hollandaise
Pilaw-Reis & gedünsteter Blattspinat
Dessert: Basler Leckerli Mousse

Vegi: Kichererbsencurry
Farbenfrohes Mischgemüse

Samstag 03.01.2026

Geröstete Hafersuppe mit Gemüsekondetti

Gebratener Pouletoberschenkel
Dörrtomaten-Porto-Jus
Kernser Teigwaren & gedünsteter Rosenkohl

Vegi: Nuggets mit Cocktailsauce

Sonntag 04.01.2026

Weissweinschaumsuppe

Sanft gegartes Kalbsragout
Spätzli & zweierlei Bohnen
Dessert: Zuger Kirschtorte

Vegi: Pilz-Stroganow

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.