

Wochenhit

Herbst- Adrio

(Schwein, Kalb, Totentrompete, Marroni)

Pommes Duchesse

Montag – Freitag, gilt nicht bei Feiertagen und Spezialerevents

Montag 21.09.2026

Bouillon mit Flädli

Kernser Hörnli & Reibkäse

Hirzenberg-Sauce

(Rahm, Champignons, Tomate, Speck)

Vegi: Frischkäsesauce

Gedünstete Kefen & Gedämpfter Blumenkohl

Dienstag 22.09.2026

Pastinakenschaumsuppe

Fleischkäse Cordon bleu (Schwein, Greyerzer)

Bäckerinnen Kartoffeln

Gedämpfte Rüebli

Vegi: Älpler Magronen mit Apfelmus

Gedämpfter Broccoli

Mittwoch 23.09.2026

Gemüseschaumsuppe

Rindsvoressen Balsamico & Polenta

Broccoli-Blumenkohl-Röschen

Dessert: Vanilleflan mit Himbeersauce

Vegi: Quorngeschnetzeltes Zürcher Art

Zucchettischeiben im Eimantel

Donnerstag 24.09.2026

Wilder Tag im Restaurant

Siehe separater Flyer

Freitag 25.09.2026

Bouillon mit Backerbsen

Gebratenes Flunderfilet (Nordostatlantik)

im Eimantel mit Limetten-Mayo

Pilaw-Reis & Rahmspinat

Vegi: Zucchini-Piccata mit Tomatensauce

Gedünstete Erbsen

Samstag 26.09.2026

Klare Gemüsesuppe

Kernser Urdinkel- Spaghetti

Sauce Bolognese (Rind)

Reibkäse

Vegi: Pestorahmsauce

Sonntag 27.09.2026

Peterlieschaumsuppe

Kalbsleber geschnetzelt mit Madeirasauce

Kroketten

Farbenfrohes Mischgemüse

Dessert: Glacenauswahl

Vegi: Gefüllte Vegi Peperoni

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.