CASALEGRE
Lebensqualität am Heitern

Wochenhit

***

Rindsgeschnetzeltes Stroganow
Dreifarbige Schupfnudeln

Montag – Freitag, gilt nicht bei Feiertagen und Spezialevents

Montag 02.11.2026

Rüeblischaumsuppe

***

Brätkugeli (Kalb) mit Rahmsauce
Pilaw-Reis
Erbsli & Rüebli

***

Vegi: Zucchini-Piccata
Blumenkohl mit Käse überbacken

Dienstag 03.11.2026

Schnitzel Parade

Mittwoch 04.11.2026

Griesssuppe mit Lauchstreifen

***

Marroni- Hackbraten (Rind+Schwein)
Rotweinsauce & Dinkelspätzli
Geschmorter weisser Kabis mit Kümmel
Dessert: Süssmostcreme

***

Vegi: Quorngeschnetzeltes mit Paprika
Geschmorte Bohnen

Donnerstag 05.11.2026

Brotsuppe mit Kümmel

***

Kernser Spaghetti
Sauce Bolognese (Rind) & Reibkäse

***

Vegi: Tomaten-Gemüse-Sauce
Gedämpfte Pfälzer Rüebli
Geschmorte Bohnen

Freitag 06.11.2026

Peterlieschaumsuppe

***

Buntbarsch Knusperli (IND) mit Haussauce
Salzkartoffeln
Rahmspinat

***

Vegi: Frühlingsrolle mit Sweet and Sour Sauce
Gedämpfter Broccoli

Samstag 07.11.2026

Bouillon mit Backerbsen

***

Sautiertes Pouletbrüstli
Pilzsauce
Kernser Teigwaren
Überbackene Tomate

***

Vegi: Gebackener Käse

Sonntag 08.11.2026

Einbrennsuppe

***

Schweinsfilet-Medaillons im Speckmantel
Rotweinsauce
Kartoffelstock & gedämpftes Wurzelgemüse
Dessert: Zimt- Panna Cotta mit Apfelchutney

***

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.