CASALEGRE
Lebensqualität am Heitern

Wochenhit

***

Bündner- Fleischvogel (Schwein, Rind)
Rotweinsauce
Savoyer Kartoffeln

Montag – Freitag, gilt nicht bei Feiertagen und Spezialevents

Montag 09.11.2026

Prosecco-Süppchen

***

Trutenpiccata
Safranrisotto
Gedünstete Erbsen

***

Vegi: Fritierte Champignons mit Curry-Dip
Gedämpftes Wurzelgemüse

Dienstag 10.11.2026

Bouillon mit Buchstaben

***

Berner Rindsgeschnetzeltes
mit Speck und Champignons
Kartoffelstock & gedünsteter Blattspinat

***

Vegi: Lime- Tofu (Tofu mit Limetten, Curry & Gemüse)
Blumenkohl mit Ei & Paniermehl

Mittwoch 11.11.2026

Suppe Bauern Art

***

Lasagne mit Rindfleisch
Dessert: Gebrannte Creme

***

Vegi: Gemüse- Pastetli
Gedämpfte Rüebli
Gedünstete Zucchini

Donnerstag 12.11.2026

Bouillon mit Eierblumen

***

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce
Kroketten
Gedämpfte Rüebli

***

Vegi: Selleriebraten
Schweizer Dörrbohnen

Freitag 13.11.2026

Kresseschaumsuppe

***

Zanderknusperli (KAZ) mit Tartaresauce
Pilaw-Reis
Geschmorter Fenchel

***

Vegi: Kichererbsencurry
Farbenfrohes Mischgemüse

Samstag 14.11.2026

Geröstete Hafersuppe mit Gemüsekonfetti

***

Gebratener Pouletoberschenkel
Bratkartoffel
Zweierlei Bohnen

***

Vegi: Zucchini-Piccata mit Tomatensauce

Sonntag 15.11.2026

Weissweinschaumsuppe

***

Schweinsbraten Landfrauenart
(mit Lauch gefüllt)
Spätzli & gedünsteter Rosenkohl
Dessert: Meringues mit Rahm und Vanilleglace

***

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.