CASALEGRE
Lebensqualität am Heitern

Wochenhit

***

Bratwurst (Schwein, Kalb) halb halb
mit Zwiebelsauce
Kernser Teigwaren

Montag – Freitag, gilt nicht bei Feiertagen und Spezialevents

Montag 16.11.2026

Bouillon mit Gemüsekonfetti

***

Gesottener Speck
Salzkartoffeln
Sauerkraut

***

Vegi: Mais-Lauch-Plätzchen
Kohlräbli mit Gartenkräutern

Dienstag 17.11.2026

Geröstete Griesssuppe mit Lauchstreifen

***

Fleischbällchen mit Tomatensauce (Rind)
Kernser Älpler Hörnli & Reibkäse

***

Vegi: Pestorahmsauce
Gedämpfte Rüebli
Zucchettischeiben im Eimantel

Mittwoch 18.11.2026

Kürbisschaumsuppe

***

Ungarisches Gulasch (Rind)
Quarkspätzli
Dessert: Tiramisu

***

Vegi: Zucchini an Safransauce
Lauchgemüse & überbackene Tomate

Donnerstag 19.11.2026

Bouillon mit Sherry und Fideli

***

Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitrone
Pommes Frites
Gedämpfte Rüebli

***

Vegi: Frühlingsrolle mit Sweet and Sour Sauce
Blumenkohl mit Käse überbacken

Freitag 20.11.2026

Dillschaumsuppe

***

Gebratenes Saiblingsfilet (ISL)
Kräuterhollandaise
Pilaw-Reis & gedünstete Kefen

***

Vegi: Gemüseweggen
Geschmorte Bohnen

Samstag 21.11.2026

Brotsuppe mit Kümmel

***

Kernser Urdinkel- Spaghetti
Carbonarasauce (Schwein)
Reibkäse

***

Vegi: Rosmarin-Sbrinz-Sauce

Sonntag 22.11.2026

Tomatenschaumsuppe

***

Sanft gegarter Kalbsbraten
Kartoffelstock & geschmorte Bohnen
Dessert: Blätterteig-Torte
mit Vanillecreme und Früchten

***

Vegi: Pilzragout

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.