

Mittagessen

KW 36 vom 01.09.2025 bis 07.09.2025

11:30 bis 13:30 Uhr

	Tagesmenü		Tageshit (Vegan / Vegetarisch)		Markt- Buffet
MO	Gemüsecremèsuppe	1/7/9	Gemüsecremèsuppe	1/7/9	Pasta
	Menüsalat	3/10	Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce
	Schwyzer Chämibraten an Rosmarinjus	10/12	Paëlla mit geräuchertem Tofu und mediterränem	6/12	zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
	Kartoffel- Pastinakengratin	7	Gemüse		
	Glasierte farbige Karotten	7			
DI	Blumenkohlcremesuppe mit Walnussöl	1/7/8/9	Blumenkohlcremesuppe mit Walnussöl	1/7/8/9	Pasta
	Menüsalat	3/10	Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce
	Pasta Plausch		Gemüsestrudel	1/3/7/9	zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
			an Gemüserahmsauce	7/9/12	
			mit Blattspinat	7	
			und Tomatenwürfel		
MI	Karotten- Orangensuppe	1/7/9	Karotten- Orangensuppe	1/7/9	Pasta
	Menüsalat	3/10	Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce
	Geräucherter Kalbshuftdeckel an BBQ Sauce	9/12	Schweizer Getreidegeschnetzeltes an Sweet & Sour Sauce	1/6/9/11	zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
	Bratkartoffeln und Mais- Dörrtomatengemüse	7	mit buntem Gemüse Reis	7	
DO	Linsenpüreesuppe	7/9	Linsenpüreesuppe	7/9	Pasta
	Menüsalat	3/10	Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce
	Szegediner Schweinsgulasch	7/12	Erbsen- Sojageschnetzeltes an Kräuterjus	6/9/12	zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
	Cous Cous	1	Petersilienwurzel- Moussline	7	
	Sautierte Peperoni		Gedünstete Kefen	7	
FR	Gemüse- Kokossuppe	1/7/9	Gemüse- Kokossuppe	1/7/9	Pasta
	Menüsalat	3/10	Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce
	Sautierte Riesenkrevetten provençalische Art	2/7/12	Überbackene Süsskartoffel	7	zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
	Risotto mit Walchwilser Käse Geschmorte Cherrytomaten	7/12	Mexikanische Art Wirsinggemüse	7	
SA	Champignon- Kartoffelsuppe	1/7/9			Zusätzliches Fleischangebot
	Menüsalat	3/10	Vorstellung unseres Fisch- Lieferant Brüggli Forellen Sattel		zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
	Tranchen vom Schweinsnierstück an Champignonrahmsauce	10 7/12	Gäste wollen heute wissen, wo das Essen auf ihrem Teller herkommt – je länger, je mehr auch in der Gastronomie.		
	Kernser Nudeln	1/3	Brüggli Forellen Sattel ist unser Lokaler Fisch Lieferant, wenn immer möglich beziehen wir unsere Forellen / Lachsforellen und Saiblinge direkt von der Familie Reichmuth		
	Gedünstete Karotten	7	Für weitere Anregungen und Rückmeldungen bitte per Mail an: peter.amrein@zgks.ch		
	Tagesdessert	7			
SO	Gerstensuppe mit Gemüse	1/7/9/12			Zusätzliches Fleischangebot
	Menüsalat	3/10			zusätzliche Gemüse und Beilagen als optionales Angebot im Marktbuffet.
	Kalbsragout an Rosmarinsauce	9/12			
	mit Hirse- Kräuterpolenta	1/7			
	Romanesco				
	Sonntagsdessert	1/3/7/8			

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel und Süßwasserfisch ausschliesslich aus der Schweiz. Wildfleisch aus der Schweiz oder EU, Meeresfisch aus nachhaltiger Fischerei und Zucht. Die Herstellung sämtlicher Backwaren wurden in der Schweiz getätigt. Lachs-Dorschrolade: FAO 27 / FAO 47 Riesenkrevetten: ASC Vietnam

Legende Allergenbezeichnung

1	Glutenhaltige Getreide	6	Sojabohnen & Erzeugnisse	11	Sesamsamen & Erzeugnisse
2	Krebstiere & Erzeugnisse	7	Milch & Erzeugnisse	12	Schwefeldioxid & Sulfite
3	Eier & Erzeugnisse	8	Hartschalenobst & Erzeugnisse	13	Lupinen & Erzeugnisse
4	Fische & Erzeugnisse	9	Sellerie & Erzeugnisse	14	Weichtiere & Erzeugnisse
5	Erdnüsse & Erzeugnisse	10	Senf & Erzeugnisse	a.A.	auf Anfrage