

Menüplan vom 23. bis 29. März 2026

Châtel St. Denis

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 Knuspriger Halloumi im Pankomantel mit Tzatziki, Kräuterbulgur und Auberginen mit Zucchini 13. 95	Kokosnuss-Linsen-Daal mit Basmatireis und knackigem Marktsalat 13. 95	Frühlingsgersotto mit Gomser Bio-Bergkäse, Bio-Spinat, Kräuterseitlingen und knackigem Marktsalat 13. 95	Veganes Geschnetzeltes an Korbelsauce mit Bavette und Frühlingsgemüse 13. 95	Auberginenaufbau Parmigiana mit Tomaten, Auberginen, Mozzarella und italienischem Brotsalat 13. 95	Gefüllte Zucchini mit veganem Hackfleisch auf pikanter Tomatensauce, Eibei und knackigem Marktsalat 13. 95
 Gnocchi mit Rindsstreifen an Bärlauchsauce, Cherrytomaten und knackigem Marktsalat 15. 95	Gebratene Cevapcici mit Ajvar-Sauce, Auberginenspalten und knusprigem Knoblauchbrot 15. 95	Scaloppine al limone Schweinschnitzel an fruchtiger Zitronensauce, Pilawreis und Broccoli 15. 95	Cheese-Burger- Roll mit Cocktail-Sauce, Twister- Fries und Gurkensalat 15. 95	Gebratene Forellenfilets mit Kapernsauce, Frühkartoffeln und Bio- Lattich 15. 95	Schweinshaxe Gremolata mit Polenta und gebratenen Frühlingszwiebeln 15. 95
 Trofie alla bolognese 9. 95	Trofie alla bolognese 9. 95	Trofie alla bolognese 9. 95	Pouletknusperli mit Sweet & Sour-Sauce und Reis 9. 95	Pouletknusperli mit Sweet & Sour-Sauce und Reis 9. 95	Pouletknusperli mit Sweet & Sour-Sauce und Reis 9. 95
 Luzerner Grillschnecke mit würziger Zwiebelsauce Beilagen nach Wahl 16. 95	Cordon Bleu Picante 200g mit pikanter Salami und Greyerzer, Ketchup im Weckglas Beilagen nach Wahl 19. 95	Bärlauch Burger mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Bärlauch- Mayonnaise und Speck im Vollkorn-Bun Beilagen nach Wahl 18. 95	Heute ist Spiesstag Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiesvariationen. 19. 95	Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone Beilagen nach Wahl 19. 95	Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone Beilagen nach Wahl 19. 95
 Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel

Menüplan vom 23. bis 29. März 2026

Châtel St. Denis

Montag



Fisch vom Grill

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde
Fischspezialitäten vom Grill
Beilagen nach Wahl

Dienstag

Fisch vom Grill

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde
Fischspezialitäten vom Grill
Beilagen nach Wahl

Mittwoch

Fisch vom Grill

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde
Fischspezialitäten vom Grill
Beilagen nach Wahl

Donnerstag

Fisch vom Grill

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde
Fischspezialitäten vom Grill
Beilagen nach Wahl

Freitag

Fisch vom Grill

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde
Fischspezialitäten vom Grill
Beilagen nach Wahl

Samstag

Fisch vom Grill

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde
Fischspezialitäten vom Grill
Beilagen nach Wahl



Tranchierstation

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde
Fleischspezialitäten
Beilagen nach Wahl

Tranchierstation

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde
Fleischspezialitäten
Beilagen nach Wahl

Tranchierstation

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde
Fleischspezialitäten
Beilagen nach Wahl

Tranchierstation

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde
Fleischspezialitäten
Beilagen nach Wahl

Tranchierstation

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde
Fleischspezialitäten
Beilagen nach Wahl

Tranchierstation

Freuen Sie sich auf täglich wechselnde
Fleischspezialitäten
Beilagen nach Wahl