








Menüplan vom 30. März bis 05. April 2026

Gstaad

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p>Penne an Nussbolognese mit knackigem Marktsalat</p> <p>13.95</p>	<p>Grünes Frühlingsrisotto mit Bio-Erbesen, grünen Spargeln, Broccoli und Radieschensalat mit Schnittlauch</p> <p>13.95</p>	<p>Blumenkohl Quinoa Gratin mit Linsen, Granatapfelkernen, Baba Ganoush und knackigem Marktsalat</p> <p>13.95</p>	<p>Ofen-Camembertli mit Honig auf Soissonbohnen-Püree mit Rhabarber-Chutney und gebratenem Lauch</p> <p>13.95</p>	<p>Tonkatsu Tofu Knusprig gebackener Tofu mit japanischer Tonkatsu-Sauce, Sushireis und Edamame-Mungbohnenngemüse</p> <p>13.95</p>	<p>Spargel-Tortilla mit Kartoffeln, Champignons, Kräuterquark-Dip und knackigem Marktsalat</p> <p>13.95</p>
 <p>Pouletbrust- schnitzel mit Café de Paris-Sauce, Griessgnocchi und Peperonata</p> <p>15.95</p>	<p>Emmentaler Lamragout mit Safran, Kräuter-Kartoffelstock und Rüeblli</p> <p>15.95</p>	<p>Gebratenes Schweinssteak mit Knoblauchbutter, Appenzeller Polenta und Ofenranden</p> <p>15.95</p>	<p>Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Pommes frites und Krautsalat mit Kümmel</p> <p>15.95</p>	<p>Gebratenes Lachsmedaillon auf Fregola-Pasta mit Oliven, getrockneten Tomaten, Salsa Verde und knackigem Marktsalat</p> <p>15.95</p>	<p>Pouletragout Stroganoff mit Bärlauchspätzli und Coco-Bohnen mit Zwiebeln</p> <p>15.95</p>
 <p>Pouletknusperli mit Sweet & Sour-Sauce und Reis</p> <p>9.95</p>	<p>Pouletknusperli mit Sweet & Sour-Sauce und Reis</p> <p>9.95</p>	<p>Pouletknusperli mit Sweet & Sour-Sauce und Reis</p> <p>9.95</p>	<p>Bio-Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Bio-Tomaten-Sauce</p> <p>9.95</p>	<p>Bio-Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Bio-Tomaten-Sauce</p> <p>9.95</p>	<p>Bio-Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Bio-Tomaten-Sauce</p> <p>9.95</p>
 <p>Spargel-Bratwurst mit grobem Senf im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p>16.95</p>	<p>Cordon-Bleu mit Kräutern 200g mit Schinken und Cantadou, Ketchup im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p>19.95</p>	<p>Classic Beef Burger mit Tomaten, Lattich und Ketchup Beilagen nach Wahl</p> <p>18.95</p>	<p>Heute ist Spiesstag Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiessvariationen.</p>	<p>Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone Beilagen nach Wahl</p> <p>19.95</p>	<p>Cordon-Bleu Classic 200g mit Buurehamme und Greyerzer, Ketchup Beilagen nach Wahl</p> <p>19.95</p>
 <p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>

Menüplan vom 30. März bis 05. April 2026

Gstaad

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p>Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl</p>	<p>Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl</p>	<p>Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl</p>	<p>Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl</p>	<p>Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl</p>	<p>Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl</p>
 <p>Tranchierstation Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl</p>	<p>Tranchierstation Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl</p>	<p>Tranchierstation Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl</p>	<p>Tranchierstation Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl</p>	<p>Tranchierstation Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl</p>	<p>Tranchierstation Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl</p>