










# Menüplan vom 30. März bis 05. April 2026

Losone I. Cattori

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

# Menüplan vom 30. März bis 05. April 2026

Losone I. Cattori

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p><b>Fisch vom Grill</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl</p>	<p><b>Fisch vom Grill</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl</p>	<p><b>Fisch vom Grill</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl</p>	<p><b>Fisch vom Grill</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl</p>	<p><b>Fisch vom Grill</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl</p>	<p><b>Fisch vom Grill</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl</p>
 <p><b>Tranchierstation</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl</p>	<p><b>Tranchierstation</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl</p>	<p><b>Tranchierstation</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl</p>	<p><b>Tranchierstation</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl</p>	<p><b>Tranchierstation</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl</p>	<p><b>Tranchierstation</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl</p>
 <p><b>Pasta Spezialitäten</b> Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Pasta-Gerichte.</p>	<p><b>Pasta Spezialitäten</b> Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Pasta-Gerichte.</p>	<p><b>Pasta Spezialitäten</b> Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Pasta-Gerichte.</p>	<p><b>Pasta Spezialitäten</b> Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Pasta-Gerichte.</p>	<p><b>Pasta Spezialitäten</b> Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Pasta-Gerichte.</p>	<p><b>Pasta Spezialitäten</b> Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Pasta-Gerichte.</p>
 <p><b>Pizza nach Wahl</b> Stellen Sie sich Ihre Lieblingspizza frei zusammen.</p>	<p><b>Pizza nach Wahl</b> Stellen Sie sich Ihre Lieblingspizza frei zusammen.</p>	<p><b>Pizza nach Wahl</b> Stellen Sie sich Ihre Lieblingspizza frei zusammen.</p>	<p><b>Pizza nach Wahl</b> Stellen Sie sich Ihre Lieblingspizza frei zusammen.</p>	<p><b>Pizza nach Wahl</b> Stellen Sie sich Ihre Lieblingspizza frei zusammen.</p>	<p><b>Pizza nach Wahl</b> Stellen Sie sich Ihre Lieblingspizza frei zusammen.</p>