






# Menüplan vom 29. Dezember bis 04. Januar 2026






La Chaux-de-Fonds Entilles

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p><b>Kokos- Bohnenpfanne</b> mit Wildreis und Broccoli</p> <p><b>13. 95</b></p>	<p><b>Marronirisotto</b> mit Wirsing, gebratenen Kräuterseitlingen und knackigem Marktsalat</p> <p><b>13. 95</b></p>	<p><b>Vegane Hacktättschli</b> mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln mit Oliven und Ofengemüse</p> <p><b>13. 95</b></p>	<p><b>Spätzlipfanne</b> mit Randen, Orangen und Fenchelsalat mit Cranberries</p> <p><b>13. 95</b></p>	<p><b>Kurkuma- Gersotto</b> mit Winter-Wurzelgemüse- Ragout und Rettich-Apple- Salat</p> <p><b>13. 95</b></p>	<p><b>Orientalischer Falafel- Teller</b> mit geröstetem Blumenkohl, Cashew-Dip, Hummus, Pitabrot und knackigem Marktsalat</p> <p><b>13. 95</b></p>
 <p><b>Ghacks mit Hörnli</b> mit Apfelmus und knackigem Marktsalat</p> <p><b>15. 95</b></p>	<p><b>Jamaikanisches Jerk Chicken</b> mit Limetten, Ingwer, Chili, gebackener Süsskartoffel und Mango-Ananas-Salat mit Gurken</p> <p><b>15. 95</b></p>	<p><b>Slow Cooked Rinds-Brisket</b> mit BBQ-Sauce, Mac'n'Cheese und Coleslaw</p> <p><b>15. 95</b></p>	<p><b>British Bangers &amp; Mash</b> Gebratene Schweinswürstchen mit Zwiebelsauce, Kartoffelstock und Erbsen</p> <p><b>15. 95</b></p>	<p><b>Lachs-Goldbutt- Duo</b> mit Teriyaki-Sesam-Sauce, Wildreis und Edamame- Mungbohnen-Gemüse</p> <p><b>15. 95</b></p>	<p><b>Rindsvoressen nach Basler Art</b> mit Knöpfli und Lauchcrumble</p> <p><b>15. 95</b></p>
 <p><b>Loaded Chili fries</b> mit Sour Cream und Cheddarkäse</p> <p><b>9. 95</b></p>	<p><b>Loaded Chili fries</b> mit Sour Cream und Cheddarkäse</p> <p><b>9. 95</b></p>	<p><b>Loaded Chili fries</b> mit Sour Cream und Cheddarkäse</p> <p><b>9. 95</b></p>	<p><b>Spicy Chicken Wings</b> mit BBQ-Sauce und Kartoffelwedges</p> <p><b>9. 95</b></p>	<p><b>Spicy Chicken Wings</b> mit BBQ-Sauce und Kartoffelwedges</p> <p><b>9. 95</b></p>	<p><b>Spicy Chicken Wings</b> mit BBQ-Sauce und Kartoffelwedges</p> <p><b>9. 95</b></p>
 <p><b>Innerschweizer Huuswurst</b> Senf im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p><b>16. 95</b></p>	<p><b>Cordon bleu Valais 200g</b> mit Raclettekäse, Zwiebeln und Speck, Ketchup im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p><b>19. 95</b></p>	<p><b>Classic Beef Burger</b> mit Rindfleisch, 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 Preiselsauce und Zitrone Beilagen nach Wahl</p> <p><b>19. 95</b></p>	<p><b>Cordon bleu Classic 200g</b> mit Buurehamme &amp; Greyerzer, Ketchup im Weckglas 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 29. Dezember bis 04. Januar 2026

La Chaux-de-Fonds Entilles

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>Asia Wok</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Wok-Gerichte zur freien Wahl in diversen Tellergrössen</p>	<p><b>Asia Wok</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Wok-Gerichte zur freien Wahl in diversen Tellergrössen</p>	<p><b>Asia Wok</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Wok-Gerichte zur freien Wahl in diversen Tellergrössen</p>	<p><b>Asia Wok</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Wok-Gerichte zur freien Wahl in diversen Tellergrössen</p>	<p><b>Asia Wok</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Wok-Gerichte zur freien Wahl in diversen Tellergrössen</p>	<p><b>Asia Wok</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Wok-Gerichte zur freien Wahl in diversen Tellergrössen</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>Tortiglioni</b> mit Cherrytomaten-Sauce und Artischocken Knackiger Marktsalat</p>	<p><b>Orecchiette</b> Birnen-Baumnuss-Sauce Knackiger Marktsalat</p>	<p><b>Cellentani</b> mit Arrabiata-Rahmsauce Knackiger Marktsalat</p>	<p><b>Pennette integrale</b> mit grünem Pesto und Kürbiskernen Knackiger Marktsalat</p>	<p><b>Conchiglie</b> mit Lauchrahmsauce Knackiger Marktsalat</p>	<p><b>Bavette</b> Thunfisch-Tomatensauce und Oliven Knackiger Marktsalat</p>
12. <sup>95</sup>	12. <sup>95</sup>	12. <sup>95</sup>	12. <sup>95</sup>	12. <sup>95</sup>	12. <sup>95</sup>