

Menüplan vom 28. Juli bis 03. August 2025

Châtel St. Denis

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 Gebratener Halloumi auf sommerlichen Orecchiette mit Ajvar und Rettich-Apfelsalat mit Zitrone 13. 95	Veganes Geschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti und Bio-Erbсен 13. 95	Marokkanischer Linseneintopf mit Pita-Brot und knackigem Marktsalat 13. 95	Palak Paneer Indisches Spinatcurry mit Paneer-Käse, Basmatireis und Gurken-Raita 13. 95	Gefüllte Peperoni mit Ebly und Champignons auf Bio-Tomatensauce und knackigem Marktsalat 13. 95	Sommer-Gersotto mit Gomser Bio-Bergkäse, Spinat, Frühlingszwiebeln, gebratenen Kräuterseitlingen und Gurkensalat 13. 95
 Loaded Chili Fries mit Chili con carne, Cheddar, Sour Cream, Pommes frites, Guacamole im Weckglas und knackigem Marktsalat 15. 95	Gebratene Pouletbrust Suprême mit Salsa Verde, gebackener Wassermelone mit Feta, Pinienkernen und Venere- Reis 15. 95	Gebratenes Lammfilet mit Café-de-Paris-Sauce, Tagliatelle und mediterranem Ofengemüse 15. 95	Rinds- geschnetzeltes nach Basler Art an Biersauce mit Kartoffelstampf und zweifarbigen Rüebli 15. 95	MSC Kabeljau mit Kräuterkruste auf Zitronensauce mit Maisgnocchi und Zucchetti 15. 95	Gebratenes Schweinssteak mit Kräuterbutter, Schupfnudeln und Cherrytomaten-Crumble 15. 95
 Maccheroni alla carbonara 9. 95	Maccheroni alla carbonara 9. 95	Maccheroni alla carbonara 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
 Rezente Käsewurst mit Senf im Weckglas und Beilagen nach Wahl 16. 95	Cordon bleu mit Kräutern 200g mit Schinken und Cantadou, Ketchup im Weckglas und Beilagen nach Wahl 19. 95	Italian Burger mit Rindfleisch, Tomaten, Rucola, Mozzarella, Pinienkernen und Beilagen nach Wahl 18. 95	Heute ist Spiesstag Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiessvariationen.	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 28. Juli bis 03. August 2025

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