

Menüplan vom 21. bis 27. September 2026

Châtel St. Denis

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 Orecchiette nach Apulischer Art mit geschmorten Auberginen, Tomaten, Knoblauch, Minze und knackigem Marktsalat 13.95	Champignon- Bourguignon mit Pilawreis und Coco-Bohnen 13.95	Artischocken Dattel Tajine mit Couscous und knackigem Marktsalat 13.95	Smashed Potato Onion Tarte Quetschkartoffelkuchen mit Zwiebel-Quark-Füllung und knackigem Marktsalat 13.95	Gebackener Camembertli-Käse mit Baumnüssen, Honig, Thymian auf Tomatenhirse mit knackigem Marktsalat 13.95	Vegi-Moussaka mit Linsen, Kürbis, Feta und Hirtensalat 13.95
 Slow-Cooked Brasato an Kräutersauce mit Duchesse-Kartoffeln und zweifarbigen Rüeblì 15.95	Asiatische Curry Suppe mit Poulet, Kokosnuss, Chili, Reismudeln und asiatischem Coleslaw-Salat 15.95	Wildschwein-geschnetzeltes an Preiselbeerrahmsauce mit Speck, Croûtons, Schupfnudeln und Herbstgemüse 15.95	Saftige Pouletpiccata mit Madeirasauce, Safranrisotto und gebackenen Peperoni 15.95	Gebratenes ASC Goldbrassenfilet mit Zitronensauce, Spinat-Tagliatelle und knackigem Marktsalat 15.95	Gebratenes Hirschhüftchen mit Wacholdersauce, Spätzli und Cranberry-Rotkraut 15.95
 Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung 9.95	Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung 9.95	Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung 9.95	MSC Fischstäbchen mit Erbsenreis, Tartaresauce und Zitrone 9.95	MSC Fischstäbchen mit Erbsenreis, Tartaresauce und Zitrone 9.95	MSC Fischstäbchen mit Erbsenreis, Tartaresauce und Zitrone 9.95
 Kürbiswurst mit Kürbiskern-Senf im Weckglas Beilagen nach Wahl 16.95	Cordon-Bleu Valais 200g mit Raclettekäse, Zwiebeln und Speck Ketchup im Weckglas Beilagen nach Wahl 19.95	Schweizer Alpenburger mit Rindfleisch, Speck, Bergkäse, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce Beilagen nach Wahl 18.95	Heute ist Spiesstag Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiessvariationen.	Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun mit Preiselbeersauce und Zitrone und Beilagen nach Wahl 19.95	Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun mit Preiselbeersauce und Zitrone und 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 21. bis 27. September 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