

Menüplan vom 02. bis 08. November 2026

Thun Strättligen Markt

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p>Orecchiette nach Apulischer Art mit geschmorten Auberginen, Tomaten, Knoblauch, Minze und knackigem Marktsalat</p> <p>13.95</p>	<p>Champignon- Bourguignon mit Pilawreis und Coco-Bohnen</p> <p>13.95</p>	<p>Artischocken Dattel Tajine mit Couscous und knackigem Marktsalat</p> <p>13.95</p>	<p>Smashed Potato Onion Tarte Quetschkartoffelkuchen mit Zwiebel-Quark-Füllung und knackigem Marktsalat</p> <p>13.95</p>	<p>Gebackener Camembertli-Käse mit Baumnüssen, Kürbis-Apfel-Chutney, Honig, Thymian, Tomatenhirse und Marktsalat</p> <p>13.95</p>	<p>Vegi-Moussaka mit Linsen, Kürbis, Feta und Hirtensalat</p> <p>13.95</p>
 <p>Slow-Cooked Brasato an Kräutersauce mit Duchesse-Kartoffeln und zweifarbigen Rüebli</p> <p>15.95</p>	<p>Asiatische Curry Suppe mit Poulet, Kokosnuss, Chili, Reismudeln und asiatischem Coleslaw-Salat</p> <p>15.95</p>	<p>Wildschwein-geschnetzeltes an Preiselbeerrahmsauce mit Speck, Croûtons, Schupfnudeln und Herbstgemüse</p> <p>15.95</p>	<p>Saftige Pouletpiccata mit Madeirasauce, Safranrisotto und gebackenen Peperoni</p> <p>15.95</p>	<p>Gebratenes ASC Goldbrassenfilet mit Zitronensauce, Spinat-Tagliatelle und Blumenkohl</p> <p>15.95</p>	<p>Gebratenes Hirschhüftchen mit Wacholdersauce, Spätzli und Cranberry-Rotkraut</p> <p>15.95</p>
 <p>Crispy Chicken im Körbli mit Pommes Frites</p> <p>9.95</p>	<p>Crispy Chicken im Körbli mit Pommes Frites</p> <p>9.95</p>	<p>Crispy Chicken im Körbli mit Pommes Frites</p> <p>9.95</p>	<p>Ratatouille- Raviolini an mediterraner Tomaten-Gemüsesauce</p> <p>9.95</p>	<p>Ratatouille- Raviolini an mediterraner Tomaten-Gemüsesauce</p> <p>9.95</p>	<p>Ratatouille- Raviolini an mediterraner Tomaten-Gemüsesauce</p> <p>9.95</p>
 <p>Kürbiswurst mit Kürbiskern-Senf im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p>16.95</p>	<p>Cordon-Bleu Valais 200g mit Raclettekäse, Zwiebeln und Speck Ketchup im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p>19.95</p>	<p>Schweizer Alpenburger mit Rindfleisch, Speck, Bio-Bergkäse, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce Beilagen nach Wahl</p> <p>18.95</p>	<p>Heute ist Spiesstag Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiessvariationen.</p>	<p>Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun mit Preiselbeersauce und Zitrone und Beilagen nach Wahl</p> <p>19.95</p>	<p>Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun mit Preiselbeersauce und Zitrone und 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 02. bis 08. November 2026

Thun Strättligen Markt

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag



- Schweinsragout / Demi
Glace (Fleisch) / Bier / Mehl
geröstet / Portion 200 g
- Kartoffelstock / Milch /
Butter
- Broccoli / Portion 120 g