






Menüplan vom 26. Januar bis 01. Februar 2026

Châtel St. Denis

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p>Safranrisotto mit gebackenen Gemüsespalten, Ruccola und knackigem Marktsalat</p> <p>13. 95</p>	<p>Vollkornfusilli mit Linsenbolognese und knackigem Marktsalat</p> <p>13. 95</p>	<p>Winterlicher Gartenteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Sellerie, Karotten und Pilzsauce</p> <p>13. 95</p>	<p>Berner Zwiebelkuchen mit knackigem Marktsalat</p> <p>13. 95</p>	<p>Fregola Sarda mit Steinpilz-Ragout, Baumnüssen und knackigem Marktsalat</p> <p>13. 95</p>	<p>Auberginenragout mit Ras-el-hanout, Couscous und Blumenkohlsalat mit Granatapfelkernen</p> <p>13. 95</p>
 <p>Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Petersilien-Kartoffeln und Broccoli</p> <p>15. 95</p>	<p>Penang Curry mit Schweinefleisch an Erdnussauce, Bio- Jasminreis und Pak-Choi</p> <p>15. 95</p>	<p>Geschmorter Kalbfleischvogel mit Polenta und gebratenen Zucchini</p> <p>15. 95</p>	<p>Gebratener Fleischkäse mit Senf im Weckglas, knuspriger Rösti und Bio- Spinat mit Zwiebeln</p> <p>15. 95</p>	<p>Wolfsbarschfilets mit Weissweinsauce, Venere- Reis und gebackenen Randen</p> <p>15. 95</p>	<p>Rahmschnitzel mit Knöpfli und grünen Bio- Bohnen</p> <p>15. 95</p>
 <p>Pouletbällchen an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock</p> <p>9. 95</p>	<p>Pouletbällchen an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock</p> <p>9. 95</p>	<p>Pouletbällchen an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock</p> <p>9. 95</p>	<p>Ravioli pomodori an Bio-Tomaten-Speck- Sauce</p> <p>9. 95</p>	<p>Ravioli pomodori an Bio-Tomaten-Speck- Sauce</p> <p>9. 95</p>	<p>Ravioli pomodori an Bio-Tomaten-Speck- Sauce</p> <p>9. 95</p>
 <p>Chili-Wurst- Spiesschen mit BBQ-Sauce im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p>16. 95</p>	<p>Cordon bleu Grischuna 200g mit Bündner Hobelfleisch und Bergkäse, Ketchup im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p>19. 95</p>	<p>Oriental Chicken Burger mit Pouletbrust, Muhammara-Hummus, Peperoni und Minze- Joghurtsauce Beilagen nach Wahl</p> <p>18. 95</p>	<p>Heute ist Spiesstag Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiesvariationen.</p>	<p>Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone Beilagen nach Wahl</p> <p>19. 95</p>	<p>Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone 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 26. Januar bis 01. Februar 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