

# Menüplan vom 26. Januar bis 01. Februar 2026

Châtel St. Denis

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
	<b>Safranrisotto</b> mit gebackenen Gemüsespalten, Ruccola und knackigem Marktsalat	<b>Vollkornfusilli</b> mit Linsenbolognese und knackigem Marktsalat	<b>Winterlicher Gartenteller</b> mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Sellerie, Karotten und Pilzsauce	<b>Berner Zwiebelkuchen</b> mit knackigem Marktsalat	<b>Fregola Sarda</b> mit Steinpilz-Ragout, Baumnüssen und knackigem Marktsalat
<b>13.95</b>	<b>13.95</b>	<b>13.95</b>	<b>13.95</b>	<b>13.95</b>	<b>13.95</b>
	<b>Siedfleisch</b> mit Meerrettichsauce, Petersilien-Kartoffeln und Broccoli	<b>Penang Curry</b> mit Schweinefleisch an Erdnussauce, Bio-Jasminreis und Pak-Choi	<b>Geschmorter Kalbfleischvogel</b> mit Polenta und gebratenen Zucchini	<b>Gebratener Fleischkäse</b> mit Senf im Weckglas, knuspriger Rösti und Bio-Spinat mit Zwiebeln	<b>Wolfsbarschfilets</b> mit Weissweinsauce, Venere-Reis und gebackenen Randen
<b>15.95</b>	<b>15.95</b>	<b>15.95</b>	<b>15.95</b>	<b>15.95</b>	<b>15.95</b>
	<b>Pouletbällchen</b> an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock	<b>Pouletbällchen</b> an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock	<b>Pouletbällchen</b> an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock	<b>Ravioli pomodori</b> an Bio-Tomaten-Speck-Sauce	<b>Ravioli pomodori</b> an Bio-Tomaten-Speck-Sauce
<b>9.95</b>	<b>9.95</b>	<b>9.95</b>	<b>9.95</b>	<b>9.95</b>	<b>9.95</b>
	<b>Chili-Wurst- Spiesschen</b> mit BBQ-Sauce im Weckglas Beilagen nach Wahl	<b>Cordon bleu Grischuna 200g</b> mit Bündner Hobelfleisch und Bergkäse, Ketchup im Weckglas Beilagen nach Wahl	<b>Oriental Chicken Burger</b> mit Pouletbrust, Muhammara-Hummus, Peperoni und Minze-Joghurtsauce Beilagen nach Wahl	<b>Heute ist Spiesstag</b> Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiessvariationen.	<b>Paniertes Kalbsschnitzel</b> Knusprig & goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone
<b>16.95</b>	<b>19.95</b>	<b>18.95</b>			<b>Paniertes Kalbsschnitzel</b> Knusprig & goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone
	<b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	<b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	<b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	<b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	<b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel

# Menüplan vom 26. Januar bis 01. Februar 2026

Châtel St. Denis

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <b>Fisch vom Grill</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl	<b>Fisch vom Grill</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl	<b>Fisch vom Grill</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl	<b>Fisch vom Grill</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl	<b>Fisch vom Grill</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl	<b>Fisch vom Grill</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl
 <b>Tranchierstation</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl	<b>Tranchierstation</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl	<b>Tranchierstation</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl	<b>Tranchierstation</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl	<b>Tranchierstation</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl	<b>Tranchierstation</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl