






Menüplan vom 09. bis 15. Februar 2026

Schwarzenburg

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p>Kokos- Bohnenpfanne mit Wildreis-Mix und Broccoli</p> <p>13. 95</p>	<p>Marronirisotto mit Wirsing, gebratenen Kräuterseitlingen und knackigem Marktsalat</p> <p>13. 95</p>	<p>Vegane Hacktäschi mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln mit Oliven und Ofengemüse</p> <p>13. 95</p>	<p>Spätzlipfanne mit Randen, Orangen und Fenchelsalat mit Cranberries</p> <p>13. 95</p>	<p>Kurkuma- Gersotto mit Winter-Wurzelgemüse- Ragout und Rettich-Apple- Salat</p> <p>13. 95</p>	<p>Orientalischer Falafel- Teller mit geröstetem Blumenkohl, Cashew-Dip, Hummus, Pitabrot und knackigem Marktsalat</p> <p>13. 95</p>
 <p>Ghacks mit Hörnli mit Apfelmus und knackigem Marktsalat</p> <p>15. 95</p>	<p>Jamaikanisches Jerk Chicken mit Limetten, Ingwer, Chili, gebackener Süsskartoffel und Mango-Ananas-Salat mit Gurken</p> <p>15. 95</p>	<p>Slow Cooked Rinds-Brisket mit BBQ-Sauce, Mac'n'Cheese und Coleslaw</p> <p>15. 95</p>	<p>British Bangers & Mash Gebratene Schweinswürstchen mit Zwiebelsauce, Kartoffelstock und Erbsen</p> <p>15. 95</p>	<p>Lachs-Goldbutt- Duo mit Teriyaki-Sesam-Sauce, Wildreis-Mix und Edamame- Mungbohnen-Gemüse</p> <p>15. 95</p>	<p>Rindsvoressen nach Basler Art mit Knöpfli und Lauchcrumble</p> <p>15. 95</p>
 <p>Bio-Spätzli mit Gemüse-Stroganoff</p> <p>9. 95</p>	<p>Bio-Spätzli mit Gemüse-Stroganoff</p> <p>9. 95</p>	<p>Bio-Spätzli mit Gemüse-Stroganoff</p> <p>9. 95</p>	<p>Lasagne alla Bolognese</p> <p>9. 95</p>	<p>Lasagne alla Bolognese</p> <p>9. 95</p>	<p>Lasagne alla Bolognese</p> <p>9. 95</p>
 <p>Innerschweizer Huuswurst 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>Classic Beef Burger mit Rindfleisch, Tomaten, Lattich und Ketchup Beilagen nach Wahl</p> <p>18. 95</p>	<p>Heute ist Spiesstag Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiessvariationen.</p>	<p>Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun Preiselsauce und Zitrone Beilagen nach Wahl</p> <p>19. 95</p>	<p>Cordon bleu Classic 200g mit Buurehamme & Greyerzer, Ketchup im Weckglas 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>