

Menüs 15. Sep - 19. Sep 2025

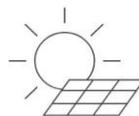


Warme Küche: Montag bis Freitag von 11.30 - 13.30 Uhr

	Tagesteller	Menu27	Vegi
Montag	Maispoularde <i>mit Kürbisrisotto, Pesto und Kernen</i>	Wildravioli <i>mit Baumnüssen, Salbei und Salat</i>	Ravioli <i>mit Frischkäsefüllung an Tomatenrahmsauce mit Käse und Pesto</i>
Dienstag	Rindsstreifen <i>mit Tomate, Auberginen und Cous Cous</i>	Wildravioli <i>mit Baumnüssen, Salbei und Salat</i>	Bohnenchili <i>mit Nachos und Kartoffeln</i>
Mittwoch	Blätterteigpastetli <i>mit Brätchügeli, Reis und Salat</i>	Wildravioli <i>mit Baumnüssen, Salbei und Salat</i>	Kürbisrisotto <i>mit Kernöl, Käse und Salat</i>
Donnerstag	Pouletcurry <i>mit Gemüse, Asia Kräutern und Jasminreis</i>	Wildravioli <i>mit Baumnüssen, Salbei und Salat</i>	Penne <i>mit Parmesan - Gemüsesauce und Salat</i>
Freitag	Fischknusperli <i>mit Rüebli, Blattsalat und Zitronendip</i>	Wildravioli <i>mit Baumnüssen, Salbei und Salat</i>	Herbstlicher Blattsalat <i>mit Zwetschgen und Pilzen</i>
	Fr. 18.90	Fr. 29.50	Fr. 17.90
Mo bis Fr:	Pouletbrust mit Salat- oder Gemüse Salat- oder Gemüseteller mit Ei		Fr. 24.00 Fr. 19.50

Änderungen vorbehalten

Alle Speisen werden vor Ort zubereitet und alle Hauptzutaten, Feinbackwaren und Brote ohne Deklaration stammen aus Schweizer Produktion.



Aufgrund seiner guten Praktiken und seines Engagements hat der Restaurantbetrieb «jederzeit im gate27» die EcoCook-Zertifizierung Nachhaltiges Restaurant Stufe «Initial Audit» erhalten.