

Menüs 08. Dez - 12. Dez 2025

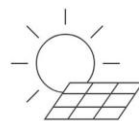


Warme Küche: Montag bis Freitag von 11.30 - 13.30 Uhr

	Tagesteller	Menu27	Vegi
Montag	Rindsvoressen mit Spätzle und Salat	Kalbsnierstück mit Eierschwämmli in Sauce und Tagliatelle	Ravioli mit Käsesauce, Tomatensalsa und Salat
Dienstag	Trutenragout in mediterraner Sauce mit Papardelle	Kalbsnierstück mit Eierschwämmli in Sauce und Tagliatelle	Brotterrine mit Waldpilzragout und Salat
Mittwoch	Schweinssteak mit Röstikroketten, Rüebli und Salat	Kalbsnierstück mit Eierschwämmli in Sauce und Tagliatelle	Cous Cous mit Trockenfrüchten, Tomatensalsa und Sellerie
Donnerstag	Hackbraten mit Pilzrahmsosse, Gemüse und Kürbis-Kartoffelragout	Kalbsnierstück mit Eierschwämmli in Sauce und Tagliatelle	Nüsslissalat mit Granatapfel und grilliertem Gemüse
Freitag	Lachssteak auf Blattspinat mit Reis und Safransauce	Kalbsnierstück mit Eierschwämmli in Sauce und Tagliatelle	Ratatouille mit Bandnudeln und Salat
	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.