

Menüs 26. Jan - 30. Jan 2026

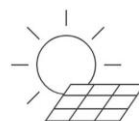


Warme Küche: Montag bis Freitag von 11.30 - 13.30 Uhr

	Tagesteller	Menu27	Vegi
Montag	Schweinsfilet <i>mit Rahmwirsing und frischen Tagliatelle</i>	Entrecôte <i>an Portweinsauce mit Tagliatelle und Gemüse</i>	Kürbisravioli <i>mit Tomatenrahm, Feta und Salat</i>
Dienstag	Siedfleischtopf <i>mit Gemüse, Kartoffeln und Meerrettich</i>	Entrecôte <i>an Portweinsauce mit Tagliatelle und Gemüse</i>	Spaghetti <i>Napoli mit Käse und Salat</i>
Mittwoch	Hackbraten <i>Hausgemacht, mit Spätzle und Gemüse</i>	Entrecôte <i>an Portweinsauce mit Tagliatelle und Gemüse</i>	Brotterrine <i>mit Waldpilzen und Kürbisschnitz</i>
Donnerstag	BBQ Schweinebauch <i>mit Wedges und Krautsalat</i>	Entrecôte <i>an Portweinsauce mit Tagliatelle und Gemüse</i>	Gemüselasagne <i>mit Tomatenrahm, Käse und Salat</i>
Freitag	Rauchlachstreifen <i>mit Penne, Safran, Lauch und Salat</i>	Entrecôte <i>an Portweinsauce mit Tagliatelle und Gemüse</i>	Ricottagnocchi <i>mit mediterranem Gemüse, Käse und Rucola</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.