

Menüs 19. Jan - 23. Jan 2026

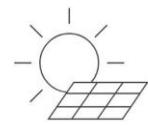
jederzeit
im gate27

Warme Küche: Montag bis Freitag von 11.30 - 13.30 Uhr

	Tagesteller	Menu27	Vegi
Montag	Rindsgulasch <i>mit Peperoni und frischen Tagliatelle</i>	Kalbssteak <i>an Rotweinsauce mit Safranrisotto</i>	Eblirisotto <i>mit mediterranem Gemüse, Käse und Rucola</i>
Dienstag	Gemischter Braten <i>mit Portweinsauce und Spätzle</i>	Kalbssteak <i>an Rotweinsauce mit Safranrisotto</i>	Spätzlippfanne <i>mit Gemüse und Salat</i>
Mittwoch	Ghackets und Hörnli <i>mit Apfelmus, Käse und Salat</i>	Kalbssteak <i>an Rotweinsauce mit Safranrisotto</i>	Lauch - Spinat Quiche <i>mit Salat und Sauerrahm</i>
Donnerstag	Gebratene Pouletbrust <i>mit mediterranem Gemüse und Reis</i>	Kalbssteak <i>an Rotweinsauce mit Safranrisotto</i>	Mediterrane Ravioli <i>mit Salbei, Avocado und Tomate</i>
Freitag	Gebratener Reis <i>mit Wolfbarsch und Kokossauce</i>	Kalbssteak <i>an Rotweinsauce mit Safranrisotto</i>	Gemüseeintopf <i>mit Knoblauchbrot und Salat</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.