

Menüs 09. Feb - 13. Feb 2026

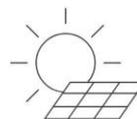


Warme Küche: Montag bis Freitag von 11.30 - 13.30 Uhr

| | Tagesteller | Menu27 | Vegi |
|-------------------|---|---|--|
| Montag | Rindsragout mit Wirsing und Reis | Osso Buco mit Rosmarin, Gemüsesauce und Safranrisotto | Gratinierte Kartoffeln Grillierter Zucchini und Tomatensalsa |
| Dienstag | Kräuterbraten vom Schwein mit Rüebl und Bratkartoffeln | Osso Buco mit Rosmarin, Gemüsesauce und Safranrisotto | Penne mit pikanter Tomatensauce, Basilikum und Salat |
| Mittwoch | Gebackener Fleischkäse mit Kartoffel und Blattsalat | Osso Buco mit Rosmarin, Gemüsesauce und Safranrisotto | Gebratener Reis mit Asiamüse, Kräutern und Ei |
| Donnerstag | Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes und Salat | Osso Buco mit Rosmarin, Gemüsesauce und Safranrisotto | Casarecce mit Waldpilzragout und grilliertem Gemüse |
| Freitag | Kabeljau mit Pak Choi, Tomate und Reis | Osso Buco mit Rosmarin, Gemüsesauce und Safranrisotto | Tortilla mit Lauch und Dörrtomaten an Sauerrahm mit 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.