

# Menüs 09. Feb - 13. Feb 2026

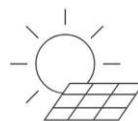


Warme Küche: Montag bis Freitag von 11.30 - 13.30 Uhr

	Tagesteller	Menu27	Vegi
<b>Montag</b>	Rindsragout mit Wirsing und Reis	Osso Buco mit Rosmarin, Gemüsesauce und Safranrisotto	Gratinierte Kartoffeln Grillierter Zucchini und Tomatensalsa
<b>Dienstag</b>	Kräuterbraten vom Schwein mit Rübli und Bratkartoffeln	Osso Buco mit Rosmarin, Gemüsesauce und Safranrisotto	Penne mit pikanter Tomatensauce, Basilikum und Salat
<b>Mittwoch</b>	Gebackener Fleischkäse mit Kartoffel und Blattsalat	Osso Buco mit Rosmarin, Gemüsesauce und Safranrisotto	Gebratener Reis mit Asiamüse, Kräutern und Ei
<b>Donnerstag</b>	Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes und Salat	Osso Buco mit Rosmarin, Gemüsesauce und Safranrisotto	Casarecce mit Waldpilzragout und grilliertem Gemüse
<b>Freitag</b>	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
<b>Mo bis Fr:</b>	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.