

# Menüs 02. Mär - 06. Mär 2026



Warme Küche: Montag bis Freitag von 11.30 - 13.30 Uhr

	Tagesteller	Menu27	Vegi
<b>Montag</b>	Rindshackbällchen <i>in pikanter Tomatensauce mit Spaghetti und geriebenem Käse</i>	Rindsstreifen „Stroganoff“ <i>mit frischen Tagliatelle</i>	Gemüselasagne <i>mit Käsesauce und Salat</i>
<b>Dienstag</b>	Blätterteigpastetli <i>mit Brätchügeli, Pilzen und Reis</i>	Rindsstreifen „Stroganoff“ <i>mit frischen Tagliatelle</i>	Käsespätzli <i>mit Röstzwiebeln und Salat</i>
<b>Mittwoch</b>	Gebratener Reis <i>mit rassigen Pouletkeulchen, Gemüse, Ei und Kräutern</i>	Rindsstreifen „Stroganoff“ <i>mit frischen Tagliatelle</i>	Parmesannudeln <i>mit gratiniertem Fenchel und Salat</i>
<b>Donnerstag</b>	Gefüllte Paprika <i>mit Rind, mit Gemüse- Tomatenreis</i>	Rindsstreifen „Stroganoff“ <i>mit frischen Tagliatelle</i>	Tortelloni <i>mit Parmesan, Broccoli und Kirschtomaten</i>
<b>Freitag</b>	Kartoffelküchlein <i>mit Räucherlachs, Sauerrahm und Salat</i>	Rindsstreifen „Stroganoff“ <i>mit frischen Tagliatelle</i>	Gebackene Randen <i>und Kartoffeln mit Sauerrahm</i>
	<b>Fr. 18.90</b>	<b>Fr. 29.50</b>	<b>Fr. 17.90</b>
<b>Mo bis Fr:</b>	Pouletbrust mit Salat- oder Gemüse Salat- oder Gemüseteller mit Ei		<b>Fr. 24.00</b> <b>Fr. 19.50</b>

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.