

Menüs 23. Mär - 27. Mär 2026

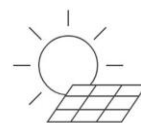


Warme Küche: Montag bis Freitag von 11.30 - 13.30 Uhr

	Tagesteller	Menu27	Vegi
Montag	Schweinsvoressen mit Kräuterkartoffeln und Gemüseragout	Schweinsfilet mit grünem Spargel, Tagliatelle und Frischkäse	Canneloni mit Spinat und Ricotta, Kürbiswürfeln, Käse und Salat
Dienstag	Maispoularde mit Cous Cous, Erbsen und Portweinjus	Schweinsfilet mit grünem Spargel, Tagliatelle und Frischkäse	Risotto mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Nüssen
Mittwoch	Gemischter Braten mit Kartoffelstampf und Rüebli	Schweinsfilet mit grünem Spargel, Tagliatelle und Frischkäse	Cremige Polenta Tomatensalsa, Grillgemüse und Salat
Donnerstag	Gelbes Pouletcurry mit Asia Gemüse und Basmatireis	Schweinsfilet mit grünem Spargel, Tagliatelle und Frischkäse	Randencarpaccio Ziegenkäse, Radiesli- Vinaigrette und Salat
Freitag	Fischknusperli mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitronendip	Schweinsfilet mit grünem Spargel, Tagliatelle und Frischkäse	Gratinierte Kartoffeln mit Frühlingsgemüse-Salat und Kräuterdip
	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.