

Menüs 16. Mär - 20. Mär 2026

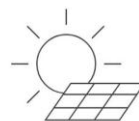


Warme Küche: Montag bis Freitag von 11.30 - 13.30 Uhr

	Tagesteller	Menu27	Vegi
Montag	Bauernbratwurst mit Kräuterkartoffeln, Portweinjus und Salat	Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und frischen Tagliatelle	Mediterrane Ravioli mit Basilikum-Tomatenrahm und Büffelmozzarella
Dienstag	Hackbraten mit Rübli, Pilzen und Kartoffelstampf	Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und frischen Tagliatelle	Pastaauflauf mit Gemüse, Quark, Käse und Blattsalat
Mittwoch	Schweinsfilet mit Frischkäse, Broccoli und Safran Cous Cous	Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und frischen Tagliatelle	Frische Tagliatelle mit Gorgonzola, Erbsen, Tomaten und Salat
Donnerstag	Paniertes Schnitzel mit Pommes und Salat	Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und frischen Tagliatelle	Linsensalat mit Gemüse und Orangen- Nuss-Chiccorée
Freitag	Lachsfilet auf Linsensalat mit Zitronensauce und Reis	Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und frischen Tagliatelle	Gratinierter Fenchel mit gebratenen Kartoffeln und Dörrtomaten und 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.