

Menüs 14. Sep - 18. Sep 2026



Warme Küche: Montag bis Freitag von 11.30 - 13.30 Uhr

	Tagesteller	Menu27	Vegi
Montag	Schweinssteak mit Ratatouille Salat und Reis	Kalbsschnitzel Limone mit Tagliarini und Rucolasalat	Orecchiette mit Eierschwämmli, Tomate, Käse und Lauch
Dienstag	Rindsvoressen mit Rübli, Sellerie und hausgemachten Spätzli	Kalbsschnitzel Limone mit Tagliarini und Rucolasalat	Gemüsekuchen Mit Quark und bunten Salaten
Mittwoch	Quiche Lorraine mit Lauch, Zwiebeln, Speck und Blattsalat	Kalbsschnitzel Limone mit Tagliarini und Rucolasalat	Gelbes Gemüsecurry mit Asia Kräutern, Ananas und Reis
Donnerstag	Paniertes Schweinsschnitzel mit italienischem Kartoffelsalat	Kalbsschnitzel Limone mit Tagliarini und Rucolasalat	Fussili all'arrabiata mit Käse und Salat
Freitag	Kabeljau und Lachsforelle mit Fenchel und Reis	Kalbsschnitzel Limone mit Tagliarini und Rucolasalat	Ravioli mit Spinatsauce, Mozzarella 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.