

Menüs 12. Okt - 16. Okt 2026



Warme Küche: Montag bis Freitag von 11.30 - 13.30 Uhr

	Tagesteller	Menu27	Vegi
Montag	Schweinshalsbraten mit Senf, Kräutern, Zwetschgen und Haselnusspätzli	Lammrack mit Gemüse, Cous Cous und Tomatensalsa	Eblirisotto mit Lauch, Waldpilzen, Thymian und Salat
Dienstag	Fleischvogel mit Roweinsauce, Kartoffelstampf und Rüebl	Lammrack mit Gemüse, Cous Cous und Tomatensalsa	Kürbis-Tomaten Lasagne mit Basilikumrahm und Rucola
Mittwoch	Salsiccia leicht pikant mit Tomaten, Rosmarin und Polenta	Lammrack mit Gemüse, Cous Cous und Tomatensalsa	Backkartoffel mit Kräuterdip und Salat
Donnerstag	Ghackets und Hörnli mit Käse, Apfel und Salat	Lammrack mit Gemüse, Cous Cous und Tomatensalsa	Safranrisotto mit Grillgemüse und Burata
Freitag	Rauchlachswrap mit Cous Cous, Meerrettich und Gemüse	Lammrack mit Gemüse, Cous Cous und Tomatensalsa	Spinatsalat mit Melone, Granatapfel und Ziegenkäse
	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 ibex Gastronomie-Zertifizierung erhalten und hat wurde somit ins Swisstainable Level III eingestuft.