

Menüs 27. Apr - 01. Mai 2026



Warme Küche: Montag bis Freitag von 11.30 - 13.30 Uhr

| | Tagesteller | Menu27 | Vegi |
|-------------------|---|--|--|
| Montag | Hackbraten <i>mit Erbsen, hausgemachten Spätzli und Pilzen</i> | Roastbeef <i>Rosa gebraten mit Gemüsesalat und Bratkartoffeln</i> | Bärlauchravioli <i>mit Randensauce, Käse und Salat</i> |
| Dienstag | Schweinshals <i>mit Kräutern, Senf-Kartoffel-Gemüsepfanne und Portweinsauce</i> | Roastbeef <i>Rosa gebraten mit Gemüsesalat und Bratkartoffeln</i> | Kartoffelkuchen <i>mit Kräuterquark und Salat</i> |
| Mittwoch | Pouletragout <i>Stroganoff mit Reis</i> | Roastbeef <i>Rosa gebraten mit Gemüsesalat und Bratkartoffeln</i> | Spaghetti <i>mit Kürbis, Käse und Salat</i> |
| Donnerstag | Schweinskotelett <i>mit schwarzem Reis, Rüeblì und Chili-Butter</i> | Roastbeef <i>Rosa gebraten mit Gemüsesalat und Bratkartoffeln</i> | Kartoffelrösti <i>und Brotknödel mit Pilzen und Salat</i> |
| Freitag | Geschlossen aufgrund eines Feiertags <i>Diesen Freitag haben wir den ersten Mai und daher geniessen wir ein verlängertes Wochenende.</i> | | |
| | 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.