

Menüs 20. Apr - 24. Apr 2026



Warme Küche: Montag bis Freitag von 11.30 - 13.30 Uhr

	Tagesteller	Menu27	Vegi
Montag	Bärlauchfleischkäse mit Bratkartoffeln und Blattsalat	Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und frischen Nudeln	Rote Linsen asiatisch mit Avocado und Reis
Dienstag	Kräuter-Senfbraten vom Schwein mit Pilzen und Spätzle	Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und frischen Nudeln	Penne all'arrabiata mit Käse und Salat
Mittwoch	Frische Tagliatelle mit pikanten Rindsstreifen, Lauch und Tomate	Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und frischen Nudeln	Quarkspätzli mit Gemüse, Käse und Salat
Donnerstag	Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes und Salat	Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und frischen Nudeln	Bärlauchrisotto mit grünem Spargel und Kirschtomaten
Freitag	Gebratene Lachsschnitte mit Spargelragout und Reis	Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und frischen Nudeln	Frühlingsalat mit Guacamole und Knoblauchbrot
	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.