

# Menüs 01. Jun - 05. Jun 2026

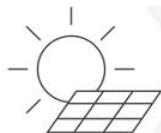


Warme Küche: Montag bis Freitag von 11.30 - 13.30 Uhr

	Tagesteller	Menu27	Vegi
<b>Montag</b>	Siedfleischtopf <i>mit Gemüse, Kartoffeln, Flädli und frischem Merrettich</i>	Kalbssteak <i>mitweissem Spargel, Tomatenvinaigrette und Kartoffeln</i>	Ravioli <i>mit Käsesauce, Balsamico, Beeren und Salat</i>
<b>Dienstag</b>	Hackbraten <i>mit Rahmsauce, Spätzle und Salat</i>	Kalbssteak <i>mitweissem Spargel, Tomatenvinaigrette und Kartoffeln</i>	Gemüsecurry <i>mit getrockneten Ananas und Reis</i>
<b>Mittwoch</b>	Chili con carne <i>mit Bohnen und Polenta</i>	Kalbssteak <i>mitweissem Spargel, Tomatenvinaigrette und Kartoffeln</i>	Quark-Käsespätzli <i>mit Röstzwiebeln und Tomaten-Gurkensalat</i>
<b>Donnerstag</b>	Trutenragout <i>mit Peperoni und Kartoffelstampf</i>	Kalbssteak <i>mitweissem Spargel, Tomatenvinaigrette und Kartoffeln</i>	Penne all'arrabiata <i>mit Käse und Salat</i>
<b>Freitag</b>	Saibling <i>auf Gemüsesalat mit Bärlauchjohgurt</i>	Kalbssteak <i>mitweissem Spargel, Tomatenvinaigrette und Kartoffeln</i>	Salatteller <i>mit Oliven, Feta, Tomaten und roten Zwiebeln</i>
	<b>Fr. 18.90</b>	<b>Fr. 29.50</b>	<b>Fr. 17.90</b>
<b>Mo bis Fr:</b>	Pouletbrust mit Salat- oder Gemüse Salat- oder Gemüseteller mit Ei		<b>Fr. 24.00</b> <b>Fr. 19.50</b>

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.