

# Mittagsmenu Woche 01/2026

Restaurant  
Tisch 55

<b>Wochenhit</b> (Mo. bis So.)	Kalbfleischvogel (K) an Steinpilzrahmsauce mit Kräuter-Gnocchi und Rotweinschalotten	CHF 26.50	<b>Tagessuppe oder Tagessalat</b> im Menüpreis inbegriffen.
<b>Montag</b> 29.12.2025	Gemüsebouillon mit Backerbsen Kohlrabisalat	Dienstag 30.12.2025	Weisse Bohnensuppe mit Speck Gemischter Blattsalat mit Parmesan
<b>Menu 1</b> CHF 21.50 Emmentaler Brätschnitzel (S) mit Zitronenschnitz dazu frittierte Kartoffeln und gedünstete Gemüsestäbchen	<b>Menu 1</b> CHF 21.50 Spaghetti an Sauce Bolognese (R) mit Reibkäse	<b>Menu 1</b> CHF 21.50 Wiener Schweinsrahmgeschnetzeltes mit Quark-Spätzli und Zucchini mit Kräutern	<b>Menu 2</b> CHF 22.50 Geschmorte Rindssaftplätzli an Balsamicosauce mit Wildreis und Broccoli mit Mandeln
<b>Menu 2</b> CHF 22.50 Ofen Poulet an Rosmarinsauce dazu Bulgur mit Kräutern und sautierter Grünkohl	<b>Menu 2</b> CHF 22.50 Gebratenes Zanderfilet (AS) an Rotwein-Buttersauce mit Süßkartoffelwürfeln und Blattspinat mit Knoblauch	<b>Menu 2</b> CHF 22.50 Spanische Tortilla an Paprikarahmsauce mit mariniertem Rucola	<b>Vegetarisch</b> CHF 19.50 Paniert gebakener Camembert dazu Bratkartoffeln mit Majoran und Gemüestreifen
<b>Donnerstag</b> 01.01.2026	Hühnerbouillon mit Eierfäden Kartoffelsalat mit Schnittlauch	<b>Freitag</b> 02.01.2026	Broccolipüreesuppe mit Rahmhaube Fenchelsalat
<b>Menu 1</b> CHF 25.50 Geschmorter Rindsbraten an Rosmarinsauce mit Bramata Polenta und Randenstäbchen mit Petersilie	<b>Menu 1</b> CHF 25.50 Kalbs-Saltimbocca (K,S) an Portweinsauce dazu Tomaten-Tagliatelle und winterliches Mischgemüse	<b>Samstag</b> 03.01.2026	Karottencremesuppe mit Ingwer Roter Linsensalat
<b>Vegetarisch</b> CHF 22.50 Strudel gefüllt mit Lauch und Appenzeller an Schnittlauchrahmsauce auf Selleriestreifen	<b>Vegetarisch</b> CHF 22.50 Krawärtli (Teigwaren) an Pesto Rosso mit Basilikum und sautierten Cocobohnen dazu gehobelte Parmesan	<b>Menu 1</b> CHF 21.50 Rindsvoressen an Waldpilzrahmsauce dazu gebratene Kartoffelwürfel mit Majoran und Kürbisstäbchen	<b>Menu 2</b> CHF 22.50 Rosa gegarte Entenbrust (FR) an Orangensauce mit Couscous und geschmortem Rotkraut
<b>Sonntag</b> 04.01.2026	Gemüsecremesuppe mit Rahmhaube Eisbergsalat mit Ei	<b>Vegetarisch</b> CHF 22.50 Gemüsecurry mit Cashewnüssen und Koriander dazu Jasminreis und Knusprige Tofuwürfel	<b>Vegetarisch</b> CHF 19.50 Sellerie-Piccata an Tomatensauce mit Riebeli
<b>Sonntagsmenu</b> CHF 25.50 Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Herzoginkartoffeln und zweierlei Rüebli	<b>Täglich</b> Salatbuffet ab CHF 11.50 Minidessert CHF 3.50		



**Vegetarisch** CHF 22.50  
Strudel gefüllt mit Lauch und Appenzeller  
an Schnittlauchrahmsauce  
auf Selleriestreifen

**Vegetarisch** CHF 22.50  
Krawärtli (Teigwaren)  
an Pesto Rosso mit Basilikum  
und sautierten Cocobohnen  
dazu gehobelte Parmesan

**Vegetarisch** CHF 19.50  
Sellerie-Piccata  
an Tomatensauce  
mit Riebeli

**Sonntag** 04.01.2026  
Gemüsecremesuppe mit Rahmhaube  
Eisbergsalat mit Ei

**Vegetarisch** CHF 22.50  
Gemüsecurry mit  
Cashewnüssen und Koriander  
dazu Jasminreis und  
Knusprige Tofuwürfel

**Täglich**  
Salatbuffet ab CHF 11.50  
Minidessert CHF 3.50