



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Montag, 30. Dezember 2024

Tagesmenüs

<p>Gemüse-Cremesuppe ***** Blattsalat mit Hausdressing ***** Gebratenes Kalbs-Adrio, Zwiebelsauce Rösti Gedünsteter Kabis ***** CHF 20.00 ***** Ananaswürfel CHF 3.50</p>	<p>Gemüse-Cremesuppe ***** Blattsalat mit Hausdressing ***** Gratinierte Pizokel mit Mangold, Kürbis und Rahmsauce ***** CHF 18.00 ***** Ananaswürfel CHF 3.50</p>
---	---

Saisongerichte

<p>Fleisch Kalbs-Geschnetzelttes mit Senf-Kräuter-Rahmsauce Gebratene Spätzli Glasiertes Wintergemüse *****</p>	<p>CHF 20.00</p>
<p>Risotto Risotto mit Frischkäse, gebratenem Kürbis und Kürbiskernpesto *****</p>	<p>CHF 18.00</p>
<p>Pasta Hausgemachte Gemüse-Capuns, gratiniert mit einer Bergkäsesauce</p>	<p>CHF 18.00</p>

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

<p>Tagessuppe und kleiner Salat ***** Überbackene Walliser Rösti mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse ***** CHF 20.00</p>
--

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Dienstag, 31. Dezember 2024

Tagesmenüs

<p>Kabis-Cremesuppe mit Apfelwürfel ***** Gurkensalat mit Dill ***** Gebratene Pouletbrust, Estragon-Sauce Pilavreis Glasierte Karottenscheiben ***** CHF 20.00 ***** Beeren-Quark-Creme CHF 3.50</p>	<p>Kabis-Cremesuppe mit Apfelwürfel ***** Gurkensalat mit Dill ***** Nuss-Bratlinge auf Krautstiel mit Rahm Gersotto ***** CHF 18.00 ***** Beeren-Quark-Creme CHF 3.50</p>
---	--

Saisongerichte

<p>Fleisch Kalbs-Geschnetzelttes mit Senf-Kräuter-Rahmsauce Gebratene Spätzli Glasiertes Wintergemüse *****</p>	<p>CHF 20.00</p>
<p>Risotto Risotto mit Frischkäse, gebratenem Kürbis und Kürbiskernpesto *****</p>	<p>CHF 18.00</p>
<p>Pasta Hausgemachte Gemüse-Capuns, gratiniert mit einer Bergkäsesauce</p>	<p>CHF 18.00</p>

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

<p>Tagessuppe und kleiner Salat ***** Überbackene Walliser Rösti mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse ***** CHF 20.00</p>

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süsswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Mittwoch, 1. Januar 2025

Tagesmenüs

<p>Klare Gemüsesuppe *****</p> <p>Gemischter Salat mit Hausdressing *****</p> <p>Schweins-Filet, Portwein-Rahmsauce Nudeln Wintergemüse *****</p> <p>Schwarzwälderschnitte *****</p> <p>CHF 35.00</p>	<p>Klare Gemüsesuppe *****</p> <p>Gemischter Salat mit Hausdressing *****</p> <p>Risotto mit Mascarpone und gebratenen Kräuterseitlingen</p> <p>*****</p> <p>Schwarzwälderschnitte *****</p> <p>CHF 30.00</p>
---	---

Saisongerichte

<p>Fleisch</p> <p>Kalbs-Geschnetzelttes mit Senf-Kräuter-Rahmsauce Gebratene Spätzli Glasiertes Wintergemüse</p> <p>*****</p>	<p>CHF 20.00</p>
<p>Risotto</p> <p>Risotto mit Frischkäse, gebratenem Kürbis und Kürbiskernpesto</p> <p>*****</p>	<p>CHF 18.00</p>
<p>Pasta</p> <p>Hausgemachte Gemüse-Capuns, gratiniert mit einer Bergkäsesauce</p>	<p>CHF 18.00</p>

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

<p>Tagessuppe und kleiner Salat *****</p> <p>Überbackene Walliser Rösti mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse</p> <p>*****</p> <p>CHF 35.00 inklusive Tagesdessert</p>

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süsswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Donnerstag, 2. Januar 2025

Tagesmenüs

<p>Rüebli-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Geschmortes Kalbs-Ragout Gebratene Schupfnudeln Rotkraut ***** Haselnusskuchen mit Zimt ***** CHF 28.00</p>	<p>Rüebli-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Gemüseragout Hörnli Reibkäse ***** Haselnusskuchen mit Zimt ***** CHF 24.00</p>
--	--

Saisongerichte

<p>Fleisch Kalbs-Geschnetzeltes mit Senf-Kräuter-Rahmsauce Gebratene Spätzli Glasiertes Wintergemüse *****</p>	<p>CHF 20.00</p>
<p>Risotto Risotto mit Frischkäse, gebratenem Kürbis und Kürbiskernpesto *****</p>	<p>CHF 18.00</p>
<p>Pasta Hausgemachte Gemüse-Capuns, gratiniert mit einer Bergkäsesauce</p>	<p>CHF 18.00</p>

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

<p>Tagessuppe und kleiner Salat ***** Überbackene Walliser Rösti mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse ***** CHF 20.00</p>

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süsswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Freitag, 3. Januar 2025

Tagesmenüs

<p>Erbensuppe mit Croûtons *****</p> <p>Blattsalat mit Hausdressing *****</p> <p>Gebratenes Saiblingsfilet (IS) Tomaten-Risotto Gedünsteter Lattich *****</p> <p>CHF 20.00 *****</p> <p>Hausgemachte Birnenwegge CHF 3.50</p>	<p>Erbensuppe mit Croûtons *****</p> <p>Blattsalat mit Hausdressing *****</p> <p>Käsespätzli mit Röstzwiebeln *****</p> <p>CHF 18.00 *****</p> <p>Hausgemachte Birnenwegge CHF 3.50</p>
---	--

Saisongerichte

<p>Fleisch</p> <p>Kalbs-Geschneitzeltes mit Senf-Kräuter-Rahmsauce Gebratene Spätzli Glasiertes Wintergemüse *****</p>	<p>CHF 20.00</p>
<p>Risotto</p> <p>Risotto mit Frischkäse, gebratenem Kürbis und Kürbiskernpesto *****</p>	<p>CHF 18.00</p>
<p>Pasta</p> <p>Hausgemachte Gemüse-Capuns, gratiniert mit einer Bergkäsesauce</p>	<p>CHF 18.00</p>

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

<p>Tagessuppe und kleiner Salat *****</p> <p>Überbackene Walliser Rösti mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse *****</p> <p>CHF 20.00</p>
--

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süßwasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Samstag, 4. Januar 2025

Tagesmenüs

<p>Petersiliensuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Rindgeschnetzeltes mit Paprikasauce, Peperoni, Champignons und Essiggurken UrDinkel-Teigwaren, Fenchelgemüse ***** Zwetschgenmousse ***** CHF 28.00</p>	<p>Petersiliensuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Vegetarische Hackbällchen, Tomatensauce Pilaw-Reis Mischgemüse ***** Zwetschgenmousse ***** CHF 24.00</p>
---	---

Saisongerichte

<p>Fleisch Kalbs-Geschnetzeltes mit Senf-Kräuter-Rahmsauce Gebratene Spätzli Glasiertes Wintergemüse *****</p>	CHF 20.00
<p>Risotto Risotto mit Frischkäse, gebratenem Kürbis und Kürbiskernpesto *****</p>	CHF 18.00
<p>Pasta Hausgemachte Gemüse-Capuns, gratiniert mit einer Bergkäsesauce</p>	CHF 18.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

<p>Tagessuppe und kleiner Salat ***** Überbackene Walliser Rösti mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse ***** Tagesdessert CHF 28.00</p>
--

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süsswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Sonntag, 5. Januar 2025

Tagesmenüs

<p>Fenchel-Cremesuppe *****</p> <p>Gemischter Salat mit Hausdressing *****</p> <p>Gemischter Hackbraten aus dem Ofen Kartoffelstock Wurzelgemüse *****</p> <p>Caramelköpfl mit Rahm *****</p> <p>CHF 28.00</p>	<p>Fenchel-Cremesuppe *****</p> <p>Gemischter Salat mit Hausdressing *****</p> <p>Seitan-Geschnetzeltes, Rahmsauce Kartoffelstock Wurzelgemüse *****</p> <p>Caramelköpfl mit Rahm *****</p> <p>CHF 24.00</p>
--	--

Saisongerichte

<p>Fleisch</p> <p>Kalbs-Geschnetzeltes mit Senf-Kräuter-Rahmsauce Gebratene Spätzli Glasiertes Wintergemüse</p> <p>*****</p>	<p>CHF 20.00</p>
<p>Risotto</p> <p>Risotto mit Frischkäse, gebratenem Kürbis und Kürbiskernpesto</p> <p>*****</p>	<p>CHF 18.00</p>
<p>Pasta</p> <p>Hausgemachte Gemüse-Capuns, gratiniert mit einer Bergkäsesauce</p>	<p>CHF 18.00</p>

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

<p>Tagessuppe und kleiner Salat *****</p> <p>Überbackene Walliser Rösti mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 28.00</p>

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süsswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt