



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Montag, 28. September 2026

Tagesmenüs

Kürbis-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Pouletbrust-Würfel, Paprika-Rahmsauce Teigwaren Broccoli ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Marroni-Mousse CHF 3.50	Kürbis-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Tofu im Kokosmantel, Currysauce Trockenreis Broccoli ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Marroni-Mousse CHF 3.50
--	--

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli mit Quark Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Spaghetti Bolognese Rindhackfleischsauce mit Tomate und Gemüse Reibkäse ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion

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

Dienstag, 29. September 2026

Tagesmenüs

Kräftige Rindfleischbouillon mit Gemüse ***** Pochierte Apfelschnitze ***** Blut- und Leberwurst, Zwiebelsauce Salzkartoffeln mit Peterli Sauerkraut ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Gebrannte Creme CHF 3.50	Kräftige Rindfleischbouillon mit Gemüse ***** Pochierte Apfelschnitze ***** Rippli und Speck, Senfsauce Salzkartoffeln mit Peterli Grüne Bohnen ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Gebrannte Creme CHF 3.50
--	---

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli mit Quark Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Spaghetti Bolognese Rindhackfleischsauce mit Tomate und Gemüse Reibkäse ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion

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, 30. September 2026

Tagesmenüs

Broccoli-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Kalbs-Geschnetzeltes, Preiselbeer-Rahmsauce Spätzli mit Quark Rotkraut ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Zwetschgen-Mousse CHF 3.50	Broccoli-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Vegetarisches Geschnetzeltes, Brandy-Rahmsauce Nudeln Glasierte Erbsen mit Rüebl ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Zwetschgen-Mousse CHF 3.50
---	---

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli mit Quark Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Spaghetti Bolognese Rindhackfleischsauce mit Tomate und Gemüse Reibkäse ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion

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, 1. Oktober 2026

Tagesmenüs

Kabis-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Paniertes Schweins-Schnitzel Pommes Frites Erbsli und Rüebli aus der Dose ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Herbstlicher Fruchtsalat CHF 3.50	Kabis-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Paniertes Sellerieschnitzel Pommes Frites Erbsli und Rüebli aus der Dose ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Herbstlicher Fruchtsalat CHF 3.50
--	---

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli mit Quark Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Spaghetti Bolognese Rindhackfleischsauce mit Tomate und Gemüse Reibkäse ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion

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, 2. Oktober 2026

Tagesmenüs

Erbsensuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Schweizer Egli-Knusperli, Mayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Quitten-Mousse CHF 3.50	Erbsensuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Paniertes Ei Kartoffeln mit Peterli Blattmangold mit Rahm ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Quitten-Mousse CHF 3.50
--	---

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli mit Quark Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Spaghetti Bolognese Rindhackfleischsauce mit Tomate und Gemüse Reibkäse ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion

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, 3. Oktober 2026

Tagesmenüs

Spinat-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Truten-Schenkelgeschnetztes, Paprikasauce Teigwaren Gratinierter Blumenkohl ***** Kuchen ***** CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion	Spinat-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Spinat-Fetastrudel Tzatziki (Joghurdip mit Gurke und Knoblauch) ***** Kuchen ***** CHF 24.00 - CHF 19.00 1/2 Portion
--	--

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli mit Quark Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Spaghetti Bolognese Rindhackfleischsauce mit Tomate und Gemüse Reibkäse ***** Tagesdessert CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion
--

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, 4. Oktober 2026

Tagesmenüs

Blumenkohl-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Kalbsschulterbraten, Pilzrahmsauce Kartoffelgratin Herbstgemüse ***** Hausgemachte Dessertschnitte ***** CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion	Blumenkohl-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Gebratenes Quornschnitzel, Pilzrahmsauce Kartoffelgratin Herbstgemüse ***** Hausgemachte Dessertschnitte ***** CHF 24.00 - CHF 19.00 1/2 Portion
---	---

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli mit Quark Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Spaghetti Bolognese Rindhackfleischsauce mit Tomate und Gemüse Reibkäse ***** Tagessdessert CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion

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