



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Montag, 26. Oktober 2026

Tagesmenüs

Kohlraben-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Rinds-Geschnetzeltes mit Champignons, Peperoni und Essiggurken Teigwaren Fenchelgemüse ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Kokos-Panna-Cotta mit Mangosauce CHF 3.50	Kohlraben-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Seitan-Geschnetzeltes, Kräuter-Rahmsauce Bratkartoffeln Wurzelgemüse aus dem Ofen ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Kokos-Panna-Cotta mit Mangosauce CHF 3.50
---	---

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli 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 ***** Marinierte Pouletflügeli Kräutersauce Pommes Frites Tagesgemüse ***** 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, 27. Oktober 2026

Tagesmenüs

Fenchel-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Paniertes Pouletschenkel-Steak, Cocktailsauce Ofenkartoffeln Gedünstete Schwarzwurzeln ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Quitten-Mousse CHF 3.50	Fenchel-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Gebackener Camembert, Tomatensauce Spaghetti Lattich mit Gemüsewürfeln ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Quitten-Mousse CHF 3.50
--	--

Saisongerichte

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

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Marinierte Pouletflügeli Kräutersauce Pommes Frites Tagesgemüse ***** 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, 28. Oktober 2026

Tagesmenüs

Schwarzwurzelsuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Kalbs-Rahm-Gulasch Tomaten-Spätzli Sauerkraut ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Herbstlicher Fruchtsalat CHF 3.50	Schwarzwurzelsuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Omeletten gefüllt mit Rahmspinat und Hüttenkäse ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Herbstlicher Fruchtsalat CHF 3.50
--	--

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli 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 ***** Marinierte Pouletflügeli Kräutersauce Pommes Frites Tagesgemüse ***** 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, 29. Oktober 2026

Tagesmenüs

Kabis-Cremesuppe ***** Nüsslissalat mit Ei ***** Raclette-Plausch Gschwellti Essig-Gemüse ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Mango-Quark-Creme CHF 3.50	Kabis-Cremesuppe ***** Nüsslissalat mit Ei ***** Raclette-Plausch Gschwellti Essig-Gemüse ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Mango-Quark-Creme CHF 3.50
---	---

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli 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 #BEZUG!	CHF 20.00 #BEZUG!

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Marinierte Pouletflügeli Kräutersauce Pommes Frites Tagesgemüse ***** 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, 30. Oktober 2026

Tagesmenüs

Gemüse-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Gebackene Lachs-Knusperli, Tartarsauce Kartoffeln mit Peterli Blattmangold ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Marroni-Mousse CHF 3.50	Gemüse-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Rotes Linsen-Dal mit Gemüse Naan-Brot ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Marroni-Mousse CHF 3.50
--	---

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli 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 #BEZUG!	CHF 20.00 #BEZUG!

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Marinierte Pouletflügeli Kräutersauce Pommes Frites Tagesgemüse ***** 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, 31. Oktober 2026

Tagesmenüs

Mangoldsuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Trutenschnitzel im Käse-Ei-Mantel, Marsala-Sauce Risotto Ratatouille ***** Gebrannte Creme ***** CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion	Mangoldsuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Zucchetti-Piccata Risotto Ratatouille ***** Gebrannte Creme ***** CHF 24.00 - CHF 19.00 1/2 Portion
---	--

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli 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 ***** Marinierte Pouletflügeli Kräutersauce Pommes Frites Tagesgemüse ***** 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, 1. November 2026

Tagesmenüs

Mediterrane Gemüsesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Gefülltes Schweins-Nierstück mit Trockenfleisch und Käse, Portwein-Sauce Kartoffelstock mit Sellerie Wintergemüse ***** Sacherschnitte ***** CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion	Mediterrane Gemüsesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Panierter Brie, Preiselbeersauce Kartoffelstock mit Sellerie Wintergemüse ***** Sacherschnitte ***** CHF 24.00 - CHF 19.00 1/2 Portion
---	--

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli 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
#BEZUG!	#BEZUG!

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Marinierte Pouletflügeli Kräutersauce Pommes Frites Tagesgemüse ***** 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