



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Montag, 2. November 2026

Tagesmenüs

Gemüse-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Geschmorte Rinds-Kopf-Bäggli, Balsamicosauce Grobe Bramata-Polenta Glasiertes Wurzelgemüse ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Brombeer-Joghurt-Creme CHF 3.50	Gemüse-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Gemüsebratling, Joghurt-Kräuterdip Reis mit roten Linsen ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Brombeer-Joghurt-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	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Äpler Magronen Mit Kartoffeln, Schinkenwürfeln und Käse Knusperzwiebeln ***** 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, 3. November 2026

Tagesmenüs

Wurzelgemüse-Suppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Mariniertes Schweinshals-Steak Reis Pfälzer-Rüebli ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Vanilleköpfl CHF 3.50	Wurzelgemüse-Suppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Paniertes Quornsteak, Cocktailsauce Ofenkartoffeln Mediterranes Gemüse ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Vanilleköpfl 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 ***** Äpler Magronen Mit Kartoffeln, Schinkenwürfeln und Käse Knusperzwiebeln ***** 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, 4. November 2026

Tagesmenüs

Gelbe Rüebli-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Poulet-Fleischvogel mit Pilzfüllung Kartoffelstampf Gedünsteter Kürbis ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Birnenwürfel CHF 3.50	Gelbe Rüebli-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Spätzli mit Bergkäse Röstzwiebeln Apfelmus ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Birnenwürfel 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 ***** Älpler Magronen Mit Kartoffeln, Schinkenwürfeln und Käse Knusperzwiebeln ***** 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, 5. November 2026

Tagesmenüs

Kürbis-Ingwersuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Weidelamm-Voressen mit Safran und Gemüsewürfeln Spinat-Spätzli ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Schokoladen-Creme CHF 3.50	Kürbis-Ingwersuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Tofu-Ragout Gebratener Polenta-Halbmond Tomate mit Kräutern ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Schokoladen-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	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Älpler Magronen Mit Kartoffeln, Schinkenwürfeln und Käse Knusperzwiebeln ***** 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, 6. November 2026

Tagesmenüs

Spinat-Püreesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Gebratenes Swiss-Alpine-Lachsfilet Risotto Blattmangold mit Rahm ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Quitten-Mousse CHF 3.50	Spinat-Püreesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Pochierte Eier Salzkartoffeln 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 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 ***** Äpler Magronen Mit Kartoffeln, Schinkenwürfeln und Käse Knusperzwiebeln ***** 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, 7. November 2026

Tagesmenüs

Mangoldsuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Gebratenes Adrio, Grobe Senfsauce Kartoffel-Rösti Zweifarbige Rüebli ***** Kuchen ***** CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion	Mangoldsuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Gebratenes Pilzküchlein Kartoffel-Rösti Zweifarbige Rüebli ***** Kuchen ***** 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 ***** Älpler Magronen Mit Kartoffeln, Schinkenwürfeln und Käse Knusperzwiebeln ***** 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, 8. November 2026

Tagesmenüs

Rüebli-Cremesuppe mit Orange ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Geschmorter Schweins-Halsbraten, Mostjus Teigwaren Broccoli mit Brösmeli ***** Zitronen-Quark-Schnitte ***** CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion	Rüebli-Cremesuppe mit Orange ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Paneer, Tomatensauce Teigwaren Broccoli mit Brösmeli ***** Zitronen-Quark-Schnitte ***** 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 ***** Älpler Magronen Mit Kartoffeln, Schinkenwürfeln und Käse Knusperzwiebeln ***** 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