LUEGETEN

kompetent - herzlich

Montag, 9. November 2026

Tagesmenüs

Broccoli-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Hirschhackbraten, Preiselbeer-Rahmsauce Spätzli Rotkraut und glasierte Marroni ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Vermicelles auf Meringueboden mit Rahm CHF 3.50	Broccoli-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Älpler Magronen, mit Kartoffeln und Käse Röstzwiebeln ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Vermicelles auf Meringueboden mit Rahm 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
*****
Heisser Bauernschüblig
Senf
Kartoffel-Laucheintopf mit Rahm

*****
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, 10. November 2026

Tagesmenüs

Rüebli-Cremesuppe mit Orange ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Gebratenes Schweinsschnitzel, Rahmsauce Nudeln Bohnen mit Speckwürfeln ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Süssmost-Creme CHF 3.50	Rüebli-Cremesuppe mit Orange ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Gebackene Randen mit Honig und Ziegenkäse ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Süssmost-Creme 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
*****
Heisser Bauernschüblig
Senf
Kartoffel-Laucheintopf mit Rahm

*****
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, 11. November 2026

Tagesmenüs

Bohnen-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Pouletbrust mit Rohschinken, Salbeisauce Safran-Risotto Ratatouille ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Marinierte Apfelwürfel CHF 3.50	Bohnen-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Walliser Cholera Gedeckte Wähe mit Kartoffeln, Lauch, Apfel und Käse ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Marinierte Apfelwürfel 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
*****
Heisser Bauernschüblig
Senf
Kartoffel-Laucheintopf mit Rahm

*****
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, 12. November 2026

Tagesmenüs

Mediterrane Gemüsesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Kalbs-Voressen, Portweinsauce Gebratene Schupfnudeln Selleriewürfel mit Peterli ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Caramelköpfli CHF 3.50	Mediterrane Gemüsesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Kürbis-Kichererbsen-Curry Hausgemachtes Pfannenbrot ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Caramelköpfli 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
*****
Heisser Bauernschüblig
Senf
Kartoffel-Laucheintopf mit Rahm

*****
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, 13. November 2026

Tagesmenüs

Sellerie-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Forellenfilet-Roulade mit Gemüsewürfeln, Trockenreis Gedünsteter Blattspinat ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Mocca-Creme CHF 3.50	Sellerie-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Gebratene Kartoffel-Gnocchi, Jersey-Blue-Sauce Gedämpfte Tomate ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Mocca-Creme 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
*****
Heisser Bauernschüblig
Senf
Kartoffel-Laucheintopf mit Rahm

*****
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, 14. November 2026

Tagesmenüs

Spinat-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Schweins-Halsbraten im Speckmantel Kartoffelgratin Wurzelgemüse ***** Zwetschgen-Mousse ***** CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion	Spinat-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Gebratener Randentaler Kartoffelgratin Wurzelgemüse ***** Zwetschgen-Mousse ***** CHF 24.00 - CHF 19.00 1/2 Portion

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
*****
Heisser Bauernschüblig
Senf
Kartoffel-Laucheintopf mit Rahm

*****
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, 15. November 2026

Tagesmenüs

Gemüse-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Kalbsgeschnetzeltes, Champignons-Rahmsauce Rösti Röschenmischung ***** Schokoladen-Schnitte ***** CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion	Gemüse-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Vegetarische Hackbällchen, Pilzrahmsauce Rösti Röschenmischung ***** Schokoladen-Schnitte ***** CHF 24.00 - CHF 19.00 1/2 Portion

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
*****
Heisser Bauernschüblig
Senf
Kartoffel-Laucheintopf mit Rahm

*****
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