LUEGETEN

kompetent - herzlich

Montag, 16. November 2026

Tagesmenüs

Kürbis-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Pouletbrust-Würfel, Paprika-Rahmsauce Penne 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 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
*****
Gebratenes Schweizer Hirsch-Schnitzel
Brandy-Rahmsauce
Gebratene Spätzli
Rotkraut und glasierte Marroni
*****

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, 17. November 2026

Tagesmenüs

Gemüsebouillon mit Einlage ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Blut- und Leberwurst, Zwiebelsauce Salzkartoffeln mit Peterli Sauerkraut ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Gebrannte Creme CHF 3.50	Gemüsebouillon mit Einlage ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Gemüse-Gulasch Gebratener Serviettenknödel ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Gebrannte 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
*****
Gebratenes Schweizer Hirsch-Schnitzel
Brandy-Rahmsauce
Gebratene Spätzli
Rotkraut und glasierte Marroni
*****
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, 18. November 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-Roulade CHF 3.50	Broccoli-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Vegetarisches Geschnetzeltes, Brandy-Rahmsauce Nudeln Glasierte Rüebli ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Zwetschgen-Roulade 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
*****
Gebratenes Schweizer Hirsch-Schnitzel

Brandy-Rahmsauce
Gebratene Spätzli
Rotkraut und glasierte Marroni
*****
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, 19. November 2026

Tagesmenüs

Kabis-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Paniertes Schweins-Schnitzel Pommes Frites Erbsli und Rüebli ***** 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 ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Herbstlicher Fruchtsalat 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
*****
Gebratenes Schweizer Hirsch-Schnitzel
Brandy-Rahmsauce
Gebratene Spätzli
Rotkraut und glasierte Marroni
*****
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, 20. November 2026

Tagesmenüs

Erbsensuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Schweizer Egli-Knusperli, Mayonnaise Trockenreis 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 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
*****
Gebratenes Schweizer Hirsch-Schnitzel
Brandy-Rahmsauce
Gebratene Spätzli
Rotkraut und glasierte Marroni
*****
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, 21. November 2026

Tagesmenüs

Spinat-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Truten-Schenkelgeschnetzeltes, Senfsauce Nudeln Gratinierter Blumenkohl ***** Kuchen ***** CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion	Spinat-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Gemüsestrudel aus dem Ofen Tomatensauce ***** Kuchen ***** 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
*****
Gebratenes Schweizer Hirsch-Schnitzel
Brandy-Rahmsauce
Gebratene Spätzli
Rotkraut und glasierte Marroni
*****
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, 22. November 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 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
*****
Gebratenes Schweizer Hirsch-Schnitzel
Brandy-Rahmsauce
Gebratene Spätzli
Rotkraut und glasierte Marroni
*****
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