LUEGETEN

kompetent - herzlich

Montag, 23. November 2026

Tagesmenüs

Gemüse-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Rinds-Geschnetzeltes, Rosmarinsauce Im Ofen gegarte Kartoffeln Gedünstete Pastinaken ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Sauser-Creme CHF 3.50	Gemüse-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Hausgemachte Falafel, Joghurt-Dip Reis mit Quinoa Gebratener Kürbis ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Sauser-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
*****
Hausgemachte Gemüse-Lasagne

*****
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, 24. November 2026

Tagesmenüs

Pastinaken-Püreesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Rinds-Hacktätschli, Grün-Pfeffer-Sauce Hausgemachte Pizokel Romanesco ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Caramelköpfli CHF 3.50	Pastinaken-Püreesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Überbackene Rösti mit Tomaten und Raclettekäse ***** 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
*****
Hausgemachte Gemüse-Lasagne

*****
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, 25. November 2026

Tagesmenüs

Romanesco-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Rinds-Siedfleisch, Meerrettich-Rahmsauce Kartoffel-Stampf Wurzelgemüse ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Geschmorte Birnenwürfel CHF 3.50	Romanesco-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Seitan-Geschnetzeltes Serviettenknödel Wurzelgemüse ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Geschmorte Birnenwürfel 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
*****
Hausgemachte Gemüse-Lasagne

*****
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, 26. November 2026

Tagesmenüs

Gemüsebouillon mit Einlage ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Geschmortes Lamm-Voressen Teigwaren Gedünsteter Federkohl ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Kürbistorte CHF 3.50	Gemüsebouillon mit Einlage ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Käsespätzli mit Röstzwiebeln ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Kürbistorte 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
*****
Hausgemachte Gemüse-Lasagne

*****
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, 27. November 2026

Tagesmenüs

Federkohlsuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Gebratenes Zanderfilet mit Nusskruste, Weissweinsauce Risotto Ofen-Kürbis ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Stracciatella-Mousse CHF 3.50	Federkohlsuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Überbackene Omeletten mit Käsefüllung, Tomatensauce ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Stracciatella-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
*****
Hausgemachte Gemüse-Lasagne

*****
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, 28. November 2026

Tagesmenüs

Gemüsbouillon mit Flädli und Schnittlauch ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Schweins-Krustenbraten, Biersauce Salzkartoffeln Sauerkraut ***** Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce ***** CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion	Gemüsbouillon mit Flädli und Schnittlauch ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Sellerie-Gulasch, Paprika-Sauerrahmsauce Salzkartoffeln Sauerkraut ***** Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce ***** 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
*****
Hausgemachte Gemüse-Lasagne

*****
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, 29. November 2026

Tagesmenüs

Rüebli-Cremesuppe mit Orange ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Geschmorter Rinds-Sauerbraten Nudeln Mischgemüse ***** Moccaschnitte ***** CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion	Rüebli-Cremesuppe mit Orange ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Vegetarisches Geschnetzeltes, Rotweinsauce Nudeln Mischgemüse ***** Moccaschnitte ***** 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
*****
Hausgemachte Gemüse-Lasagne

*****
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