LUEGETEN

kompetent - herzlich

Montag, 30. November 2026

Tagesmenüs

Mediterrane Gemüse-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Kalbs-Hack-Bällchen, Bratensauce Kartoffelstock Gratinierter Broccoli ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Vanillecreme CHF 3.50	Mediterrane Gemüse-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Linsen-Gemüseragout Kartoffelstock Broccoli mit Brösmeli ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Vanillecreme 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
*****
Brätkügeli mit Champignon-Rahmsauce
Blätterteigpastetli
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, 1. Dezember 2026

Tagesmenüs

Broccoli-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Hirsch-Voressen, mit Speck, Lauch und Champignons Spätzli Rotkraut ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Schokoladen-Creme CHF 3.50	Broccoli-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Gebratene Tofuwürfel, Preiselbeer-Rahmsauce Spätzli Rotkraut ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Schokoladen-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
*****
Brätkügeli mit Champignon-Rahmsauce
Blätterteigpastetli
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, 2. Dezember 2026

Tagesmenüs

Gemüsebouillon mit Einlage ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Pouletschenkel-Geschnetzeltes, Fruchtige Currysauce Basmatireis Fruchtgarnitur ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Marinierte Apfelwürfel CHF 3.50	Gemüsebouillon mit Einlage ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Shakshuka, Eintopf mit Peperoni, Tomaten, Frischkäse und Ei ***** 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
*****
Brätkügeli mit Champignon-Rahmsauce
Blätterteigpastetli
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, 3. Dezember 2026

Tagesmenüs

Sellerie-Püreesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Rinds-Gulasch mit Gemüse Nudeln ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Marroni-Mousse CHF 3.50	Sellerie-Püreesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Gebratene Quesadillas Gefüllte Wraps mit Gemüse und Käse ***** 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
*****
Brätkügeli mit Champignon-Rahmsauce
Blätterteigpastetli
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, 4. Dezember 2026

Tagesmenüs

Kürbis-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Pochiertes Forellenfilet, Kräuterrahmsauce Trockenreis Gedünsteter Lauch ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Toblerone-Mousse CHF 3.50	Kürbis-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Panierter Tofu, Kräutersauce Kartoffel-Stampf Wurzelgemüse ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Toblerone-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
*****
Brätkügeli mit Champignon-Rahmsauce
Blätterteigpastetli
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, 5. Dezember 2026

Tagesmenüs

Lauch-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Mit Cornflakes panierte Chicken-Nuggets, Ketchup Kartoffel-Kroketten Rosenkohl ***** Quitten-Roulade ***** CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion	Lauch-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Blumenkohl-Nuggets, Ketchup Kartoffel-Kroketten Rosenkohl ***** Quitten-Roulade ***** 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
*****
Brätkügeli mit Champignon-Rahmsauce
Blätterteigpastetli
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, 6. Dezember 2026

Tagesmenüs

Rosenkohl-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Hafe-Chabis mit Lammfleisch Kartoffel und Kabis ***** Lebkuchen-Orangen-Tiramisu ***** CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion	Rosenkohl-Cremesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Kicherbsen-Ragout Gratinierte Polentaschnitte Gedünsteter Kabis ***** Lebkuchen-Orangen-Tiramisu ***** 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
*****
Brätkügeli mit Champignon-Rahmsauce
Blätterteigpastetli
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