

Menüplan vom 27. Oktober bis 2. November 2025

Restaurant Geerenpark

Tagessuppe CHF 2.00	Tagesmenu 100g à CHF 3.60	Tageshit 100g à CHF 3.90	Vegetarisch 100g à CHF 3.10	
Gemüsecrèmesuppe	Saucisson Senfsauce Pilzrisotto Dörrbohnen	Kalbshacktätschli Cognacrahmsauce Feine Nudeln Erbsen	Lauch-Käse-Strudel mit Räuchertofu Kräutersauce	Montag
Erbsensuppe mit Pernod	Gebratenes Pouletbrüstli Rotweinjus Schupfnudeln Rosenkohl	Emmentaler Lammvoressen Kartoffelgratin Glasiertes Wurzelgemüse	Buchweizen-Tätschli Rotweinjus Schupfnudeln Rosenkohl	Dienstag
Spinatcrèmesuppe	Rippli & Speck Moutarde de Meaux Sauce Bouillonkartoffeln Sauerkraut	Kebab "AziG" Pommes Salatgarnituren Mischgemüse	Vegi Kebab "AziG" Pommes Salatgarnituren	Mittwoch
Kräutercrèmesuppe	Paniertes Schweinsschnitzel Bäckerin Kartoffeln Kohlrabi à la crème	Pouletschenkel aus dem Ofen Rosmarinsauce Mediterraner Couscous Stangensellerie mit Cherrytomaten	Tofu-Kräuterpiccata Weissweinsauce Bäckerin Kartoffeln Kohlrabi à la Crème	Donnerstag
Maiscrèmesuppe	Cervelat mit Speck und Käse gefüllt Pikante Cocktailsauce Pommes Carrées Kürbiswürfel	Gebratenes Zanderfilet (Wifa, Asien/Europa) Zitronensauce Gemüsereis Blattspinat	Pochiertes Ei auf Blattspinat Sauce Hollandaise Gemüsereis	Freitag
Lattichsuppe	Hackbraten (Schwein) Kräftige Rotweinsauce Rosmarinpolenta Fenchel mit Ei	Wiener Rahmgulasch (Kalb) Hausgemachte Spätzli Broccoli	Gemüse im Tempurateig Vegi-Jus Rosmarinpolenta Fenchel mit Ei	Samstag
Rindskraftbrühe mit Sherry und Croustons	Winzer-Braten (Schweinshals gefüllt mit Trauben) Cassis-Jus Tagliatelle Rotkraut	Roastbeef (UY) Sauce béarnaise Kroketten Im Ei gebratener Chicorée	Okara-Bällchen Weisswein-Kräuter-Sauce Tagliatelle Rotkraut	Sonntag

Wochenhit CHF 17.50

Hirsch-Haxen (EU) Cremolata mit Kürbisspätzli & Wirzgemüse

Wir verarbeiten ausschliesslich schweizer Fleisch, ansonsten gekennzeichnet

Preise per 100 g

Wochenhit je nach Angebot variabel zwischen CHF 14.50 - 18.50