

Menüplan vom 16. bis 22. Januar 2026

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	Emmentaler Lammvoressen Griessgnocci Glasiertes Wurzelgemüse	Geschmortes Rüebli im Teig Senfsauce Pilzrisotto Dörrbohnen	Montag
Kräutersüppchen	Kebab "AziG" im Taschenbrot Pommes Salatgarnituren Mischgemüse mit Kichererbsen	Gebratenes Pouletbrüstli Rotweinjus Fusili-Teigwaren Broccoli mit Mandeln	Hausgemachtes Linsenschnitzel Rotweinjus Fusili-Teigwaren Broccoli mit Mandeln	Dienstag
Spinatcrèmesuppe	Rippli & Speck Moutarde de Meaux Sauce Bouillonkartoffeln Sauerkraut	Rindshacktätschli Cognacrahmsauce Feine Nudeln Glasierte Rüebli	Hausgemachter Gemüsestrudel Sauce Hollandaise	Mittwoch
Pastinakencrèmesuppe	Pouletschenkel aus dem Ofen Rosmarinsauce Mediterraner Couscous Stangensellerie mit Cherrytomaten	Wiener Rahmgulasch (Kalb) Hausgemachte Spätzli Bohnen	Hausgemachtes Randenplätzli Spätzli Bohnen	Donnerstag
Maiscrèmesuppe	Cervelat mit Speck und Käse gefüllt Pikante Cocktailsauce Pommes Carrées Kürbis mit Kernen & Öl	Gebratenes Zanderfilet (Wifa, Asien/Europa) Zitronensauce Gemüsereis Spinatgratin Alfredo	Quornschnitzel Asia-Style auf Wokgemüse Gemüsereis	Freitag
Lattichcrèmesuppe	Hackbraten (Kalb) Kräftige Rotweinsauce Rosmarinpolenta Peperonata	Roastbeef (UY) Sauce béarnaise Kroketten Im Ei gebratener Chicorée mit Trauben & Orangen	Mariniertes Tofu-Zucchetti- Spiessli Kräftige Rotweinsauce Rosmarinpolenta Peperonata	Samstag
Rindskraftbrühe mit Sherry & Backerbsen	Schweinshals aus dem Ofen Cassis-Jus Tagliatelle Rotkraut	Kaninchenragout (FR) Hausgemachtes Kartoffelpüree Blumenkohl mit Ei	Okara-Bällchen Weisswein-Kräuter-Sauce Tagliatelle Rotkraut	Sonntag

Wochenhit CHF 21.50

Wienerschnitzel (Kalb) mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat

Wir verarbeiten ausschliesslich schweizer Fleisch, ansonsten gekennzeichnet

Preise per 100 g