

Menüplan vom 6. Juli bis 12. Juli 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	Emmentaler Brätschnitzel (Schwein/Kalb) Rotweinsauce Kartoffelstock Blumenkohl polnische Art	Poulet-Grill-Spiess Kräuterbuttersauce Wildreis Fenchelgemüse	Vegetarisches Gemüse- Moussaka	Montag
Kokos-Curry-Suppe	Cervelat vom Grill mit Brot und Senf	Hörnli mit Gehacktem (Rind) Reibkäse und Apfelmus	Hörnli mit Vegibolognaise Reibkäse	Dienstag
Gemüsebouillon mit Backerbsen	Geschmorte Rindssaftplätzli Polenta Gedünsteter Wirz	Chicken-Burger im Sesambun Salatgarnituren Cocktailsauce Rosmarin-Wedges Schwarzwurzeln	Vegiburger im Sesambun Salatgarnituren Cocktailsauce Rosmarinwedges Schwarzwurzeln	Mittwoch
Safransüppchen	Münchner Bierbraten Serviettenknödel Sauerkraut	Kalbsleberli mit Zwiebeln, Kräutern und Portweinsauce Butterrösti Broccoli mit Mandeln	Gratinierter Süsskartoffel mit Tomaten & Feta Kräuter Crème-fraiche	Donnerstag
Mediterrane Gemüsesuppe	Gebratenes Schollenfilet (NL, WiFa) Noillyprat-Sauce Pilaw-Reis Blattspinat	Schweinsgeschnetztes Feine Nudeln Ratatouille	Crêpes gefüllt mit Planted- Geschnetztem und feinem Gemüse Estragon-Weissweinsauce	Freitag
Lattichcrèmesuppe	Adrio (Schwein/Kalb) Kräftiger Rotweinjus Müschi-Teigwaren Erbsen	Entrecôte am Stück gebraten (CH) Sauce béarnaise Pommes rissolées Im Ei Gebratener Chicorée mit Trauben	Mariniertes Tofu-Spiessli Kräutersauce Müschi-Teigwaren Erbsen	Samstag
Rindsbouillon mit Ei	Coc au Vin Tomatenreis Gebratene Artischocken mit frischen Kräutern & Oliven	Kalbschulterbraten Steinpilzrahmsauce Gratin Marktgemüse	Hausgemachter Gemüse- Nuggets Steinpilzrahmsauce Gratin Marktgemüse	Sonntag

Wochenhit

CHF 17.50

Spaghetti Cozze

Spaghetti mit Miesmuscheln, Gemüsestreifen, Weisswein und Kräutern

Für Informationen bezüglich der Allergene fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.

Wir verarbeiten ausschliesslich schweizer Fleisch, ansonsten gekennzeichnet

Preise per 100 g