

Restaurant Gibeleich Tel. 044 829 85 33

Woche 43 20. – 26. Oktober 2025

Fleisch/Fisch

fleischlos

Montag

Bouillon mit Backerbsen
Emmentaler Schnitzel
Duchesse-Kartoffeln
Überbackener Krautstiel
Fr. 18.50
Apfel-Zimtquark Fr. 3.--

Kürbis-Piccata

6-Kornpenne mit Sugo Menüsalat Fr. 18.50

Dienstag

Gemüsecrèmesuppe
Kleines Kalbsfrikasse
Kräuter-Risotto
Erbsen
Fr. 18.50
Blätterteig-Cornet mit Crème Fr. 3.--

Panierter Tom-Käse

auf Kräuter-Risotto Menüsalat Fr. 18.50

Mittwoch

Tomatencrèmesuppe
Rahmschnitzel (Schw.)
Butternudeln
Blumenkohl mit Petersilie
Fr. 18.50
Marroni-Crème Fr. 3.--

Rotes Thaicurry

mit Quorn und Erbsen
Jasminreis
Fr. 18.50

Donnerstag

Lauchcremesuppe

Geschmorter Rindfleischvogel

Kartoffelstock

Rotkraut

Fr. 18.50

Tiramisu Fr. 3.--

Kartoffel-Gemüserösti

mit Spiegelei Menüsalat **Fr. 18.50**

Freitag

Geröstete Haferflockensuppe
Barschfilet an Dill-Rahmsauce
Kartoffeln oder Reis
Blattspinat
Fr. 18.50
Heidelbeer-Muffin Fr. 3.--

Frittierte Tofu-Kugeln

Tagesbeilagen oder Salate vom Büfett **Fr. 18.50**

Samstag

Spinatcrèmesuppe **Spaghetti Bolognese** Menüsalat

Fr. 18.50
Meringue mit Rahm Fr. 3.--

Spaghetti an Kräuterrahmsauce Menüsalat

Fr. 18.50

Sonntag

Bouillon mit Suppengemüse

Schweinefilet an Cognacsauce
Eier-Spätzli
Bohnen
Fr. 25.00

Cassata Eisschnitte Fr. 3.--

Spätzli-Pfanne

mit Gemüse und Käse überbacken Menüsalat

Fr. 21.50 / 19.50

Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen sprechen Sie mit unseren Mitarbeitern.