



Restaurant Gibeleich
Tel. 044 829 85 33

Woche 40
28. Sept. – 4. Oktober 2026

	Fleisch/Fisch	fleischlos
Montag	Kresse-Crèmesuppe Poulet-Geschnetzeltes Zürcher Art, Nudeln Zucchetti Fr. 18.50 Quarkschnitte Fr. 3.--	Kartoffel-Gemüseturm auf Linsen-Kräuterragout Menüsalat Fr. 18.50
Dienstag	Brotsuppe Geschmortes Kalbsvoressen Kartoffelstock Rüebli mit Schnittlauch Fr. 18.50 Schoggimousse Fr. 3.--	Französische Kräuter-Omelette Kartoffelstock Rüebli mit Schnittlauch Menüsalat Fr. 18.50
Mittwoch	Gemüsecrèmesuppe Hamburger an Pfeffersauce Frittierte Kartoffel-Kissen Kürbisgemüse Fr. 18.50 Joghurtschnitte mit Zwetschgen Fr. 3.--	Gemüse-Ravioli an Broccoli-Tomatenrahmsauce mit gerösteten Pinienkernen Menüsalat Fr. 18.50
Donnerstag	Steinpilzcrèmesuppe Schnitzel im Ei (Schw.), Jus Spiralen Erbsen Fr. 18.50 Blaubeeren-Crème Fr. 3.--	Rösti-Hawaii mit Ananas und Bergkäse Menüsalat Fr. 18.50
Freitag	Selleriecrèmesuppe Pangasius-Knusperli Salzkartoffeln, Kräutermayonnaise Rahmspinat Fr. 18.50 Caramelköpfl mit Rahm Fr. 3.--	Gemüse-Quorn-Curry Im Reising Menüsalat Fr. 18.50
Samstag	Bouillon mit Suppengemüse Fleischkäse Cordon-bleu Riesling-Risotto Kräuter-Tomaten Fr. 18.50 Schoggi-Birnenkuchen Fr. 3.--	Kartoffel-Gnocchi mit Soja-Bolognese Menüsalat Fr. 18.50
Sonntag	Zucchetti-Curry-Crèmesuppe Rindsstreifen "Stroganoff" Pilav-Reis Romanesco Fr. 25.00 Mandel-Amaretto-Crème Fr. 3.--	Pilz-Stroganoff mit Tagesbeilagen Menüsalat Fr. 21.50 / 19.50 Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen sprechen Sie mit unseren Mitarbeitern.