Restaurant Gibeleich
Tel. 044 829 85 33

Woche 49
30.11. – 6. Dez. 2026

	Fleisch/Fisch	fleischlos
Montag	Gelberbsensuppe **Gebratener Pouletschenkel o.B.** Pommes Duchesse Schwarzwurzeln in Rahmsauce **Fr. 18.50** Mandelstange **Fr. 3.--**	**Auberginen-Picatta** auf Kichererbsen-Sugo mit griechischem Joghurt **Fr. 18.50**
Dienstag	Geröstete Fidelisuppe **Geschmortes Rindsgeschnetzeltes** Parmesan-Risotto Peperonata **Fr. 18.50** Ofenküchlein **Fr. 3.--**	**Feta und Gemüse im Teig** auf Peperonata Menüsalat **Fr. 18.50**
Mittwoch	Peperoni-Crèmesuppe **Halsbraten Tessiner Art** (Schw.) Dreifarbige Teigwaren Spinat **Fr. 18.50** Beeren-Quarkschnitte **Fr. 3.--**	**Kartoffel-Quornküchlein** auf Linsengemüse Menüsalat **Fr. 18.50**
Donnerstag	Gemüsecrèmesuppe **Kleines Schweinsvoressen** Kartoffelstock Bunte Rüebli mit Schnittlauch **Fr. 18.50** Früchte-Blechkuchen **Fr. 3.--**	**Champignonragout** Kartoffelgratin Bunte Rüebli mit Schnittlauch **Fr. 18.50**
Freitag	Rüebli-Ingwersuppe **Seehecht im Teig, Tatarsauce** Salzkartoffeln mit Petersilie Brokkoli **Fr. 18.50** Schoggiköpfli **Fr. 3.--**	**Mais-Frites** mit Cocktail-Quark-Dipp Salzkartoffeln mit Petersilie Brokkoli **Fr. 18.50**
Samstag	Brotsuppe **Schinken-Brätbraten** Ofen-Kartoffeln Sellerie in Rahmsauce **Fr. 18.50** Birewegge-Schnitte **Fr. 3.--**	**Käse-Pfannkuchen** auf Tomatensauce Sellerie in Rahmsauce **Fr. 18.50**
Sonntag	Riesling-Crèmesuppe **Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce** Sonntagsnudeln Erbsen und Rüebli **Fr. 25.--** Gebrannte Crème **Fr. 3.--**	**Vegi-Geschnetzeltes** in Steinpilzrahmsauce Nudeln und Gemüse **Fr. 21.50 / 19.50** Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen sprechen Sie mit unseren Mitarbeitern.