



WIESLI30

Mittagsmenü 06.01.2025 – 12.01.2025

Fleischmenü

Wochenhit

Vegi Menü

	Fleischmenü	Wochenhit	Vegi Menü
Montag	Bouillon mit Einlage *** Kalbshacksteak an Champignonrahmsauce Teigwaren Gartenerbsen *** Marronimousse	Gebratene Pouletbrust an Champignonrahmsauce Teigwaren	Bouillon mit Einlage *** Champignon - Gemüseragout Teigwaren Bohngemüse *** Marronimousse
Dienstag	Spinatcremesuppe *** Schweinsvoren nach Grossmutter Art Kartoffelstock Kohlrabi *** Gefüllte Eclair	Gebratene Pouletbrust an Champignonrahmsauce Teigwaren	Spinatcremesuppe *** Ratatouille mit Tofu Kartoffelstock *** Gefüllte Eclair
Mittwoch	Randencremesuppe *** Pouletschenkelragout an Tomatensauce Spaghetti Broccoli *** Mousse au chocolat	Gebratene Pouletbrust an Champignonrahmsauce Teigwaren	Randencremesuppe *** Gemüseschnitzel Tomatensauce Spaghetti Broccoli *** Mousse au Chocolat
Donnerstag	Kartoffelcremesuppe *** Lammragout (UK) Pilawreis grüne Bohnen *** Caramelflan	Gebratene Pouletbrust an Champignonrahmsauce Teigwaren	Kartoffelcremesuppe *** Vegi Bratwurst Zwiebelsauce Pilawreis grüne Bohne *** Caramelflan
Freitag	Griessuppe mit Gemüse *** Gebratenes Forellenfilet Kerbelsauce Salzkartoffel Blattspinat *** Mousse au chocolat	Gebratene Pouletbrust an Champignonrahmsauce Teigwaren	Griessuppe mit Gemüse *** Ofenfrischer Gemüestrudel Blattspinat *** Mousse au chocolat
Samstag	Gemüsecremesuppe *** Ofenfrische Rindfleischlasagne *** Zwetschgenmousse	Gebratene Pouletbrust an Champignonrahmsauce Teigwaren	Gemüsecremesuppe *** Ofenfrische Gemüelasagne *** Zwetschgenmousse
Sonntag	Bouillon mit Einlage *** Walliser Braten an Rosmarinjus Kartoffelkroketten Duett von Karotten *** Schoggicake	Gebratene Pouletbrust an Champignonrahmsauce Teigwaren	Bouillon mit Einlage *** Broccoli Käse Medallion Kartoffelkroketten *** Schoggicake

4- Gang Menü

Mo –Sa: 28 CHF
Sonntagsmenü 30CHF



043 443 08 88

Woche 02



WIESLI30

Schweizer Küche –
einfach gut !

Winterzeit im Wiesli30

Mo – Mi bis 18 Uhr

Do & Fr. bis 23.30 Uhr

Allergene: Wir geben Ihnen
gerne detaillierte
Informationen über mögliche
Allergene in den
einzelnen Produkten

Fleisch: Herkunftsland
Schweiz (wenn nicht
anders deklariert).



Nachessen vom 06.01.2025 – 12.01.2025



043 443 08 88

Montag	Hörnli Salat mit Cervelat
Dienstag	Belegtes Brot mit Ei
Mittwoch	Schinkengipfeli mit Salat
Donnerstag	Früchtewähe
Freitag	Cannelloni mit Tomatensauce
Samstag	Schinkenteller garniert
Sonntag	Sonntagabend Buffet

<p>Alternativ Menü Montag-Samstag Menü 1</p> <p>Früchteteller mit Kiri</p> <p>oder</p> <p>Menü 2 Käseteller mit Geschwellten</p> <p>«zum Z` Nacht gits immer nach Wunsch en feini Suppe vorus»</p>
<p>Montag-Samstag + 3 Wahlkomponenten</p> <p>Café complet oder Birchermüesli, Teigwaren sowie ein Brei ist immer verfügbar</p>
<p>Woche 02</p>
<p>Allergene: Unser Personal berät Sie gerne.</p> <p>Fleisch: Herkunftsland Schweiz (wenn nicht anders deklariert).</p>