



**WIESLI**30

## Mittagsmenü 24.03.2025 – 30.03.2025

### Fleischmenü

### Wochenhit

### Vegi Menü

	Fleischmenü	Wochenhit	Vegi Menü
<b>Montag</b>	Maiscremesuppe *** Äplermagronen mit Speck Röstzwiebeln und Apfelmus *** Orangenmousse	<b>Gehacktes mit Hörnli Röstzwiebel und Apfelmus</b>	Maiscremesuppe *** Äplermagronen Röstzwiebeln und Apfelmus *** Orangenmousse
<b>Dienstag</b>	Linsenpüreesuppe *** Pouletschenkelragout an Bärlauchsauce Spätzli und Spargel *** Panna Cota mit Fruchtcoulis	<b>Gehacktes mit Hörnli Röstzwiebel und Apfelmus</b>	Linsenpüreesuppe *** Spargel – Gemüseragout an Bärlauchsauce mit Spätzli *** Panna Cota mit Fruchtcoulis
<b>Mittwoch</b>	Bouillon mit Einlage *** Rindsiedfleisch an Meerrettichsauce Peterlikartoffeln Bouillongemüse *** Himbeer – Joghurt Schnitte	<b>Gehacktes mit Hörnli Röstzwiebel und Apfelmus</b>	Bouillon mit Einlage *** Gemüseschnitzel an Rahmsauce Peterlikartoffeln Bouillongemüse *** Himbeer – Joghurt Schnitte
<b>Donnerstag</b>	Gemüsecremesuppe *** Kalbshacksteak an Champignonrahmsauce Spiralen Mischgemüse *** Passionsfruchtcreme	<b>Gehacktes mit Hörnli Röstzwiebel und Apfelmus</b>	Gemüsecremesuppe *** Kartoffel Gemüse Bratling Champignonrahmsauce Mischgemüse *** Passionsfruchtcreme
<b>Freitag</b>	Kohlrabicremesuppe *** Piccata vom Kabeljau(NL) Dillsauce Tomatenrisotto Fenchel *** Fruchtsalat	<b>Gehacktes mit Hörnli Röstzwiebel und Apfelmus</b>	Kohlrabicremesuppe *** Fenchelpiccata an Dillsauce Tomatenrisotto *** Fruchtsalat
<b>Samstag</b>	Champignoncremesuppe *** Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Bratkartoffeln grüne Bohnen *** Caramel Flan	<b>Gehacktes mit Hörnli Röstzwiebel und Apfelmus</b>	Champignoncremesuppe *** Vegibratwurst an Zwiebelsauce Bratkartoffeln grüne Bohnen *** Caramel Flan
<b>Sonntag</b>	Blumenkohlcremesuppe *** Tessinerbraten vom Schein an Rosmarinjus Teigwaren Rüebligemüse *** Schoggicake	<b>Gehacktes mit Hörnli Röstzwiebel und Apfelmus</b>	Blumenkohlcremesuppe *** Broccoli Käse Medaillon an Rahmsauce Teigwaren Rüebligemüse *** Schoggicake

### 4- Gang Menü

Mo –Sa: 28 CHF  
Sonntagsmenü 30CHF



043 443 08 88

## Woche 13



**WIESLI**30

Schweizer Küche –  
einfach gut !

Frühling im Wiesli30

Mo – Do & So  
bis 20 Uhr

Fr & Sa. bis 23.00 Uhr

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

**Fleisch:** Herkunftsland  
Schweiz (wenn nicht  
anders deklariert).



## Nachtessen vom 24.03.2025 – 30.03.2025



043 443 08 88

Montag	Früchteteller mit Kiri
Dienstag	Melone mit Rohschinken
Mittwoch	Früchtewähe
Donnerstag	Fleischkäseteller garniert
Freitag	Belegtes Brot mit Spargel und Ei
Samstag	Käseteller mit Geschwellten
Sonntag	Sonntagabend Buffet

<p><b>Alternativ Menü Montag-Samstag</b></p> <p><b>Menü 1</b></p> <p><b>Topfenknödel mit Vanillesauce</b></p> <p><b>Menü 2</b></p> <p><b>Tomaten Mozzarella Salat</b></p> <p>«zum Z` Nacht gits immer nach Wunsch en feini Suppe vorus»</p>
<p><b>Montag-Samstag</b></p> <p><b>+ 3 Wahlkomponenten</b></p> <p><b>Café complet</b> oder <b>Birchermüesli, Teigwaren</b> sowie ein <b>Brei</b> ist immer verfügbar</p>
<p><b>Woche 13</b></p>
<p><b>Allergene:</b> Unser Personal berät Sie gerne.</p> <p><b>Fleisch:</b> Herkunftsland Schweiz (wenn nicht anders deklariert).</p>