GASTRONOMIE & EVENTS LÄBESGARTE
Restaurant
Tel. 032 671 67 23
restaurant@laebesgarte.ch

Menüplan vom 12. - 18. Oktober 2026

Montag 12.10.26	Dienstag 13.10.26	Mittwoch 14.10.26	Donnerstag 15.10.26	Freitag 16.10.26	Samstag 17.10.26	Sonntag 18.10.26
Mittagessen	**Mittagessen**	**Mittagessen**	**Mittagessen**	**Mittagessen**	**Mittagessen**	**Mittagessen**
Salatbuffet	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*
Bohnenpüreesuppe	*Rosenkohlcremesuppe*	*Spinatcremesuppe*	*Tomatencremesuppe*	*Kartoffelcremesuppe mit Thymian*	*Fenchelcremesuppe mit Dill*	*Orientalische Karottensuppe*
Rehgeschnetzeltes Winzer Art mit Ginrahmsauce, Trauben und Waldpilzen Chnöpfli Rosenkohl	Schweins Saltimbocca mit Marsalasauce Weissweinrisotto Blattspinat	Gebratenes Pouletoberschenkelsteak mit Orangensauce Nudeln Tomate provenzalische Art	Warmes Rippli und Saucisson mit Honig-Senfsauce Schmelzkartoffeln Dörrbohnen	Seeteufelfilet im Speckmantel mit Safransauce auf Fenchelgemüse Tomatenreis	Bratwurst mit Zwiebelsauce Rösti Zweifarbiges Karottengemüse	Kalbsrücken am Stück Gebraten mit Steinpilzsauce Kartoffelkroketten Geschmortes Kürbisgemüse
		Sausercreme				*Caramelflan mit Rahm*
Vegetarisch	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**
Waldpilzragout mit Trauben Chnöpfli Rosenkohl	Quornschnitzel mit Marsalasauce Weissweinrisotto Blattspinat	Gebratenes Tofusteak mit Orangensauce Nudeln Tomate provenzalische Art	Gemüseburger mit Honig-Senfsauce Schmelzkartoffeln Dörrbohnen	Grillkäse mit Fenchelgemüse und Tomatenreis	Vegiwurst mit Zwiebelsauce Rösti Zweifarbiges Karottengemüse	Gemüsebraten mit Steinpilzsauce Kartoffelkroketten Geschmortes Kürbisgemüse
Abendessen	**Abendessen**	**Abendessen**	**Abendessen**	**Abendessen**	**Abendessen**	**Abendessen**
Greyerzer Käseschnitte Salat	Siedfleischsalat garniert Brot	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Taccino Tonnato (Kalter Trutenbraten mit Thonsauce) Gekochter Karottensalat	Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus	Zwetschgenkuchen mit Schlagrahm	Café Complet mit Aufschnitt und Käse
Alternative	**Alternative**	**Alternative**	**Alternative**	**Alternative**	**Alternative**	**Alternative**
Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes

Zu den Abendessen wird Milchkaffee serviert.

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch und Fisch aus EU Zucht. Ausnahmen werden speziell deklariert. Alle Gebäcke sind Eigenprodukte oder Schweizer Fabrikate.
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergen in den einzelnen Gerichten.