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

Menüplan vom 02. - 08. November 2026

Montag 02.11.26	Dienstag 03.11.26	Mittwoch 04.11.26	Donnerstag 05.11.26	Freitag 06.11.26	Samstag 07.11.26	Sonntag 08.11.26
Mittagessen	**Mittagessen**	**Mittagessen**	**Mittagessen**	**Mittagessen**	**Mittagessen**	**Mittagessen**
Salatbuffet	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*
Rosenkohlcremesuppe	*Bohnenpüreesuppe*	*Hafercremesuppe* *mit Gemüsewürfeli*	*Kartoffelcremesuppe* *mit Thymian*	*Randencremesuppe* *mit Sauerrahm*	*Spinatcremesuppe*	*Solothurner Wysüppli*
Schweinsgeschneteltes Zürcher Art mit Rahmsauce und Champignons Rösti Buschbohnen	Rindsvoressen Burgunder Art mit Rotweinsauce, Speck und Silberzwiebeln Chnöpfli Rotkraut	Gekochte Rindszunge mit Kapernsauce Salzkartoffeln Sauerrüben und Dörrbohnen	Pouletragout mit Estragonsauce Schupfnudeln geschmortes Randengemüse	Egli-Chnusperli mit Tartarsauce Petersilienkartoffeln Rahmspinat	Tortellli mit Speck-Käsefüllung und Rucolasauce	Kalbsrückenbraten mit Cognacsauce und frischen Eierschwämmchen Kartoffelkroketten zweifarbiges Karottengemüse
		Süssmostcreme				*Kastanien Tiramisu* *mit Amaretto*
Vegetarisch	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**
Quorngeschnetzeltes Zürcher Art mit Rahmsauce und Champignons Rösti Buschbohnen	Gemüseragout mit Rotweinsauce und Silberzwiebeln Chnöpfli Rotkraut	Mariniertes Tofusteak mit Kapernsauce Salzakrtoffeln Sauerrüben und Dörrbohnen	Pochiertes Ei mit Estragonsauce Schupfnudeln geschmortes Randengemüse	Gebackener Tofu mit Tartarsauce Petersilienkartoffeln Rahmspinat	Tortellini mit Spinat-Riccotafüllung und Rucolasauce	Gemüsebraten mit Cognacsauce und frischen Eierschwämmchen Kartoffelkroketten zweifarbiges Karottengemüse
Abendessen	**Abendessen**	**Abendessen**	**Abendessen**	**Abendessen**	**Abendessen**	**Abendessen**
Brot und Butterpudding	Lothringer Käsekuchen Salat	Röstiburger Walliser Art mit Käse überbacken Tomatensauce	Pilzrisotto Salat	Apfelküchlein mit Vanillesauce	Wurstsalat garniert Brot	Kalter Buurehammeteller mit Greyerzer Ruchbrot
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.