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

Menüplan vom 09. - 15. November 2026

Montag 09.11.26	Dienstag 10.11.26	Mittwoch 11.11.26	Donnerstag 12.11.26	Freitag 13.11.26	Samstag 14.11.26	Sonntag 15.11.26
Mittagessen	**Mittagessen**	**Mittagessen**	**Mittagessen**	**Mittagessen**	**Mittagessen**	**Mittagessen**
Salatbuffet	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*
Karottencremesuppe mit Curry	*Rosenkohlpüreesuppe*	*Griessuppe Leopold*	*Zucchetticremesuppe*	*Randencremesuppe mit Sauerrahm*	*Reiscremesuppe*	*Champignoncremesuppe*
Herbstlicher Wildteller mit Reh und Hirsch Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	Blut und Leberwurst mit Zwiebelsauce Rösti Sauerkraut	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Nudeln sautierte Zucchetti	Hacktätschli mit Kräuterbuttersauce gebackene Kartoffelschnitze geschmortes Randengemüse	Fischragout Neptun mit Hummerbuttersauce und Gemüsewürfel im Reisring angerichtet	Lasagne Bolognaise	Schweinshohrücken am Stück gebraten mit Pfeffersauce Herzoginkartoffeln herbstliches Mischgemüse mit Kürbis
		Vermicelle mit Meringue und Rahm				*Stracciatelamousse*
Vegetarisch	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**
Vegetarischer Wildteller mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Waldpilzsauce	Vegiwurst mit Zwiebelsauce Rösti Sauerkraut	Quorngeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce Nudeln sautierte Zucchetti	Gemüseburger mit Kräuterbuttersauce gebackene Kartoffelschnitze geschmortes Randengemüse	Gemüse-Tofuragout im Reisring angerichtet	Hausgemachte Gemüselasagne	Gemüsebraten mit Pfeffersauce Herzoginkartoffeln herbstliches Mischgemüse mit Kürbis
Abendessen	**Abendessen**	**Abendessen**	**Abendessen**	**Abendessen**	**Abendessen**	**Abendessen**
Gefüllte Laugenecken mit Schinken, Käse und Thon	Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse und Greyerzer	Gefüllte Röstitaschen mit Salat	Wurst-Käsesalat Ruchbrot	Älpler Magronen mit Apfelmus	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Hauspastete mit Selleriesalat
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.