



# Restaurant Le Clou

## WOCHE MENÜPLAN (MITTAG)



**3-Gang-Menü:**  
✓ Suppe / Salat  
✓ Hauptgang  
✓ Dessert

KW 6	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert
<b>Montag</b> 02.02.2026	Blumenkohlcremesuppe Blattsalat mit Kürbiskernen	Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstock und Rübli	Fitnesssteller mit Falaffelkugeln Zatzikisauce	Quarkschnitte mit Früchten
<b>Dienstag</b> 03.02.2026	Linsensuppe Bunter Gemüsesalat	Poulet-Piccata Tomatensauce Spaghetti	Auberginenpiccata Tomatensauce Spaghetti	Bauernhofglace
<b>Mittwoch</b> 04.02.2026	Zuppe mille fanti Blattsalat mit Hüttenkäse	Rindsgeschnetzeltes mit Champignons und Speck Bratkartoffeln, Bohnen	Plantedgeschnetzeltes mit Champignons Bratkartoffeln, Bohnen	Aargauer Rüebliorte
<b>Donnerstag</b> 05.02.2026	Mandelcremesuppe Blattsalat mit Cherrytomaten	Blätterteigpastetli Pastetlisauce Erbsli und Rübli	Blätterteigpastetli Pilzragout Erbsli und Rübli	Joghurtcreme mit Himbeeren
<b>Freitag</b> 06.02.2026	Ratatouillesuppe Blattsalat mit Apfelschnitz	Pochierter Saibling (ISL) an Senfrahmsauce Pilavreis gedünstete Kefen	Nasi Goreng mit Tofu, gerösteten Cashewnüssen, Mango-Chutney	Hummelschnitte
<b>Samstag</b> 07.02.2026	Geröstete Griesssuppe Selleriesalat	Ungarisches Gulasch gebratene Gnocchi	Gnocchigratin mit Tomatensauce	Süßmostcreme
<b>Sonntag</b> 08.02.2026	Gemüsecremsuppe Nüsslersalat mit Croutons	Gefüllte Kalbsbrust Kartoffelgratin Broccoli	Broccoliauflauf Kartoffelgratin	Schoggicake

Änderungen des Angebots vorbehalten. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Wenn nichts anderes vermerkt, stammt unser Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion.