



# Restaurant Le Clou

## WOCHEMNENÜPLAN (MITTAG)



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

KW 7	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert
<b>Montag</b> 09.02.2026	Pastinakensuppe Blattsalat mit Mais	Rindshackbällchen mit Tomatensauce Butterreis mit Erbsen	Kichererbsenragout mit Tomatensauce Butterreis mit Erbsen	Luzerner Lebkuchen
<b>Dienstag</b> 10.02.2026	Fendantsuppe mit Käsewürfeli Blattsalat mit Gurkenscheiben	Schweinsgeschnetzeltes an Kräutersauce Bratkartoffeln Federkohl	Pfannkuchen gefüllt mit Gemüseragout	Birnelmousse
<b>Mittwoch</b> 11.02.2026	Haferflockensuppe Blattsalat mit Tomatenwürfel	Ossobuco alla Milanese Geschmorte Kalbshaxe Gemüserisotto	Quornschnitzel an Safransauce Gemüserisotto	Streuselkuchen mit Kirschen
<b>Donnerstag</b> 12.02.2026	Rindsbouillon mit Backerbsen Blattsalat mit Ei	Geräuchertes Rippli Senfrahmsauce Schmelzkartoffeln Sauerkraut	Fitnessteller mit Falaffelkugeln Zatzikisauce	Marronimousse
<b>Freitag</b> 13.02.2026	Weissrübencremesuppe Blattsalat mit Kohlräblistreifen	Forellenfilet meuniére (Aqua, CH) Butterreis, Rahmspinat	Zuchetti gefüllt mit Käsesoufflee Butterreis, Rahmspinat	Schoggicreme
<b>Samstag</b> 14.02.2026	Selleriecremesuppe Randensalat	Cannelloni mit Rindfleisch überbacken mit Käse	Cannelloni mit Ricotta und Spinat überbacken mit Käse	Bienenstich
<b>Sonntag</b> 15.02.2026	Lauch-Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Kürbiskernen	Pouletbrust an Champignonsrahmsauce Polenta, Rübli	Tofuragout an Champignonsrahmsauce Polenta, Rübli	Studentenschnitten

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.