



Restaurant Le Clou

WOCHENMENÜPLAN (MITTAG)



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

KW 30	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert
Montag 20.07.2026	Berner Märitsuppe Zuchettisalat	Canneloni gefüllt mit Rindfleisch überbacken mit Käse	Canneloni gefüllt mit Ricotta und Spinat überbacken mit Käse	Apfel-Zitronenquark
Dienstag 21.07.2026	Fenchelcremesuppe Blattsalat mit Käsewürfel	Schweinsplätzli mit Honig- Senfbutter Pommes frites, Kohlräbli	Quornschnitzel mit Honig- Senfbutter Pommes frites, Kohlräbli	Rhabarbercreme
Mittwoch 22.07.2026	Broccolicremesuppe Blattsalat mit Kabisstreifen	Poulet-Piccata an Tomatensauce Spaghetti mit Reibkäse	Auberginenpiccata an Tomatensauce Spaghetti mit Reibkäse	Marmorschnitten
Donnerstag 23.07.2026	Pastinakensuppe Blattsalat mit Radislistreifen	Rindsgeschnetzeltes Jäger Art gebratene Frühkartoffeln Bohnen	Plantedgeschnetzeltes mit Champignons gebratene Frühkartoffeln Bohnen	Moccacreme mit Amaretto
Freitag 24.07.2026	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Kürbiskernen	Pochiertes Saiblingsfilet (ISL) nach Zuger Art Pilawreis, Peperonata	Zuchetti gefüllt mit Käsesoufflee Pestorahmsauce Pilawreis, Peperonata	Bauernhofglace
Samstag 25.07.2026	Tomatencremesuppe Blattsalat mit gehackten Zwiebeln	Geschmorte Kalbshaxe Fusilli, Sommergemüse	Fusilli an Käserahmsauce mit geröstetem Sommergemüse	Frische Heidelbeeren mit Rahm
Sonntag 26.07.2026	Rindsbouillon mit Backerbsen Blattsalat mit Croutons	Glasierter Schweinsbraten Bäckerinnenkartoffeln Blattspinat	Omelette mit Tomatenwürfel Bäckerinnenkartoffeln Blattspinat	Zuchettikuchen

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.