



Restaurant Le Clou

WOCHENMENÜPLAN (MITTAG)



3-Gang-Menü:

- ✓ Suppe / Salat
- ✓ Hauptgang
- ✓ Dessert

KW 32	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert
Montag 03.08.2026	Rübligremesuppe Blattsalat mit Feta	Siedfleisch mit Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln Kohlrabi	Kichererbsencurry Petersilienkartoffeln	Birne belle Hélène
Dienstag 04.08.2026	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Champignonviertel	Französisches Kalbsfrikassee Safranrisotto Tomate provençale	Quorngeschnetzeltes an Schnittlauchrahmsauce Safranrisotto Tomate provençale	Roulade mit Konfitüre
Mittwoch 05.08.2026	Rindsbouillon mit Flädli Blattsalat mit Radislistreifen	Schweinsbraten mit Aprikosen an Honigsauce Kartoffelgratin, Broccoli	Fitnessteller mit Frühlingsrollen Sweet Chili Sauce	Vanillecreme mit Heidelbeeren
Donnerstag 06.08.2026	Zuppe milleanti Blattsalat mit Tomatenwürfel	Poulet Sweet and sour Basmatireis Lattich	Tofu Sweet and sour Basmatireis Lattich	Meringue mit Rahm
Freitag 07.08.2026	Fenchelcremesuppe Blattsalat mit Sojasprossen	Forellenfilet meunière (Aqua, CH) Bäckerinnenkartoffeln Rahmspinat	Gefüllte Wirzrollen Bäckerinnenkartoffeln Rahmspinat	Kirschenmousse
Samstag 08.08.2026	Kressecremesuppe Blattsalat mit Käsewürfel	Rindshamburger an Jägersauce Krawättli, Mischgemüse	Tofuburger an Pilzrahmsauce Krawättli, Mischgemüse	Aprikosenkuchen mit Mandeln
Sonntag 09.08.2026	Suppe Hausfrauenart Blattsalat mit Gurkenscheiben	Kalbsgeschnetzeltes an Calvadosauce hausgemachte Spätzli, Rüebl	Spätzligratin mit Gemüse	Bauernhofglace

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.