

Menü

16. Februar – 22. Februar 2026
Café & Restaurant Viererfeld



Der Burgerspittel

Hit Tagessuppe, Salat vom Buffet, Blut- und Leberwurst mit Zwiebelsauce, Butterhörnli, lauwarmes Apfelmus, Tagesdessert

	Menü 1	Menü 2
Montag 16. Feb	Paprikaschaumsuppe Königsberger Klopse an Kapersauce, Broccoliröschen Schnittlauchkartoffeln Eclair mit Moccacrème	Paprikaschaumsuppe Pasta mit Broccoli, Dörrtomaten, Zucchetti, Auberginen und Büffelmozzarella Eclair mit Moccacrème
Dienstag 17. Feb	Süsskartoffelsuppe Rindszunge an Morchel-Gemüse-Sauce Blattspinat, Kartoffelgratin Rumschnitte	Süsskartoffelsuppe Gemüseteller mit caramelisierten Apfelspalten und Kräuterspätzli Rumschnitte
Mittwoch 18. Feb	Bauernsuppe Schweinsragoût mit Frühlings- zwiebeln, Federkohlgemüse Butterspätzli Blutorangen mit Waldhonig	Bauernsuppe Kartoffel-Rüebli rösti mit Taleggio überbacken Blutorangen mit Waldhonig
Donnerstag 19. Feb	Weissweincrèmesuppe Stubenküken aus dem Ofen Rosmarinjus, glasierte Rüebli Schupfnudeln mit Knobli und Kräuter Früchtetörtli mit Rahm	Weissweincrèmesuppe Käseteller mit Belper Knolle "Gschwellti" mit Sauerrahmsauce Früchtetörtli mit Rahm
Freitag 20. Feb	Gemüseputreesuppe Gebratenes Zanderfilet an Wermutschaumsauce Ratatouille, Venere- Reis Baileys-Crème	Gemüseputreesuppe Ravioli mit Gemüsefüllung Salbeibutter und rotes Peperoni-Pesto Baileys-Crème
Samstag 21. Feb	Lauchcrèmesuppe Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitrone, Krautstieleggratin Pommes frites Heidelbeer-Muffin	Lauchcrèmesuppe Hokkaido-Kürbiscurry mit Mango und Zitronengras Basmatireis Heidelbeer-Muffin
Sonntag 22. Feb	Minestrone mit Basilikum Kalbsbraten an Balsamico-Jus Tomates à la provençale Butternüdeli Vanilleglace mit Beeren	Minestrone mit Basilikum Crêpes mit Spinat-Frischkäse- Füllung, gratiniert mit Bergkäse Vanilleglace mit Beeren

Wir verwenden hauptsächlich Fleisch und Fisch aus der Schweiz.
Weitere Informationen entnehmen Sie bitte der Deklarationsliste.