



RESTAURANT & BAR
CALEDONIA

Beef & Grill & Classics

Menüplan 17.11.2025 – 21.11.2025 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

	Klassisches Menü (mit Suppe oder Salat) 22.50	Tages-Hit (mit Suppe oder Salat) 22.50	Vegetarischer Tages-Hit (mit Suppe oder Salat) 22.50
Montag 17.11.	"PICCATA" <i>Schweinefleisch im Ei-Käsemantel, serviert mit Spaghetti & Tomaten-Basilikumsauce, garniert mit Champignons & Schinken</i>	"FISCHGERICHT" <i>Sautierte Lachswürfel (NO) an Dillrahmsauce & Tagliatelle</i>	"FLAMMKUCHEN" <i>Sauerrahmcreme, Mediterranes Gemüse, Oliven & Rucola</i>
Dienstag 18.11.	"ROASTBEEF" <i>Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Pommes frites & Tartarsauce</i>	"LARS EMPFIEHLT" <i>Limetten Risotto mit sautierten Crevetten (VN)</i>	"MEDITERRAN" <i>Kidneybohnen-Risotto mit Pilzen, Stangensellerie, Cashewnüssen & Paprika</i>
Mittwoch 19.11.	"CORDON BLEU" <i>Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Greyezerkäse & Beinschinken, dazu Rosmarin-Kartoffeln & Marktgemüse</i>	"KLASSISCH" <i>Kalbsbrätchügeli mit Champignonsauce im Blätterteigpastetli, dazu Trockenreis & Rüebl-Erbesen-Gemüse</i>	"ORIENTALISCH" <i>Linsen-Cous Cous-Eintopf mit geschmortem Gemüse</i>
Donnerstag 20.11.	"FISCH-KNUSPERLI" <i>Hausgemachte Schollen-Knusperli (NL) mit Country Cuts & Tartarsauce</i>	"KLASSISCH" <i>Kalbspojariski an Senfsauce, dazu Wildreis & Romanesco</i>	"ORIENTALISCH" <i>Indische Reispfanne mit Gemüse</i>
Freitag 21.11.	"KLASSISCH" <i>Älplermagronen mit Kartoffeln, Speck & Röstzwiebeln, dazu hausgemachtes Apfelmus</i>	"POULETFLÜGELI" <i>Gebackene Pouletflügeli im Chörbli serviert mit Country Cuts</i>	"PASTA" <i>Penne an einer leichten Rahmsauce, Trockentomaten & Pilzen</i>

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Reservationen unter Tel: 031 331 99 40





Menüplan 17.11.2025 – 21.11.2025 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

Unsere Preise: Kleiner Salatteller 6.00 / Suppe 6.00 / Buffet-Teller 14.50 / Front Cooking klein 15.50 / Front Cooking gross 17.50

Asian Food im Caledonia

	Fleisch/Fisch	Vegetarisch	Stärkebeilage	Frontcooking
Montag 17.11.	Gebratenes Rindfleisch an Sataysauce mit Gemüse	Gedämpfter Pak Choi mit Ingwer & Grüne Bohnen	Gebratener Reis mit Ei & Linsentopf	"Tori Teri Don" Pouletschenkelsteak an Terijakisauce auf Reis
Dienstag 18.11.	Gelbes Thai Curry mit Schweinefleisch & Gemüse	Sautiertes Kohlgemüse & Erbsen-Rüebli-Gemüse	Jasminreis & Udonnudeln	"Kaisen goma Chirashi" Mit Sesam marinierter Thunfisch(PH), Lachs (SCO) & Crevetten (VN) auf Sushireis
Mittwoch 19.11.	Gebackene Salmknusperli im Bierteig (Norwegen) mit süsser Sojasauce	"Chop suey" Mischgemüse mit Tofu & Gebackener Blumenkohl	"Kantonesischer Reis" Reisgericht mit Schinken & Glasnudeln	"Katsu Curry" Paniertes Schweinefleisch mit Currysauce auf Reis
Donnerstag 20.11.	"Kung pao" Gebratenes Trutenfleisch an Hosinsauce mit Erdnuss & Gemüse	Grünes Thai Curry mit Auberginen & Gebackener Kürbis	Gebratene Eiernudeln mit Bundzwiebeln & Basmatireis	"Yakiniku don" Gebratenes Rindfleisch & Gemüse an Yakinikusauce auf Reis
Freitag 21.11.	Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse an Misoauce	"Iri Tamago to Tomate" Gebratenes Gemüse mit Ei und Tomate	Gedämpfter Reis & "Wafu Pasta" Gebratene Nudeln japanische Art	Pho Tam's Rindfleischsuppe

Sushi & more...

Verkürzen Sie Ihre Wartezeiten: Bestellen Sie Ihre Sushi-Portion bis 16.00 Uhr des Vortages via folgender Emailadresse vor: restauration@sportgastro.ch

Sushi klein (8 Stück) 19.00

Sushi gross (14 Stück) 25.00

Alle Preise in CHF inklusive % MwSt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Reservationen unter Tel: 031 331 99 40

