

Menüplan 12.01.2026 – 16.01.2026 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 12.01.	"PICCATA" <i>Trutenfleisch im Ei-Käsemantel, serviert mit Spaghetti & Tomaten-Basilikumsauce, garniert mit Champignons & Schinken</i>	"KLASSISCH" <i>Schweinssteak mit Tomaten & Raclettekäse überbacken, dazu Salzkartoffeln & Rüebl</i>	"MEDITERRAN" <i>Randenrisotto mit Feta, Cashewnüsse & Rucola</i>
Dienstag 13.01.	"ROASTBEEF" <i>Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Pommes frites & Tartarsauce</i>	"KLASSISCH" <i>Äplermaggronen mit Kartoffeln, Speck & Röstzwiebeln, dazu hausgemachtes Apfelmus</i>	"VEGI KNUSPERLI" <i>Mischgemüse im Bierteig, dazu Zitronen-Minz-Dipp & Salatvariation</i>
Mittwoch 14.01.	"CORDON BLEU" <i>Schweins Cordonbleu gefüllt mit Greyzezerkäse & Beinschinken, mit Süsskartoffeln & Marktgemüse</i>	"VOM GRILL" <i>Poulet "American Style" mit Chimi-churrisauce, dazu Ofengemüse & Cous Cous</i>	"ORIENTALISCH" <i>Indische Reispfanne mit Gemüse</i>
Donnerstag 15.01.	"FISCH-KNUSPERLI" <i>Hausgemachte Schollen-Knusperli (NL) mit Country Cuts & Tartarsauce</i>	"PASTA" <i>Rindshackbällchen an Basilikum-Tomatensauce & Spaghetti</i>	"KLASSISCH" <i>Vegetarische Kartoffel-Gemüsepfanne</i>
Freitag 16.01.	"BURGER" <i>Rindspatty überbacken mit Fetakäse, Tsatsiki, rote Zwiebeln, Eisbergsalat, gebackene Peperoni im klassischen Bun serviert mit Pommes frites</i>	"LARS EMPFIEHLT" <i>Fregola Sarda mit gedünsteten roten Peperoni, grillierte Bundzwiebeln & gebratenem Saibling</i>	"PASTA" <i>Penne mit Vegetarischer Bolognese</i>

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

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



Menüplan 12.01.2026 – 16.01.2026 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 12.01.	"Heo xao xa ot" Schweinefleisch mit Gemüse, Zitronengras & Chili	Gedämpftes Mischgemüse mit Ingwer an Sojasauce & Grüne Bohnen	Gebratener Reis mit Ei & Reisnudeln	"Tori teri don" Gebratenes Pouletschenkelsteak an Teriyakisauce auf Reis
Dienstag 13.01.	Gebratenes Rindfleisch "Szechuan" mit Gemüse	Grünes Thai Curry mit Kartoffeln & Rüebli mit Sesam	Jasminreis & Eiernudeln	"Kaisen goma Chirashi" Mit Sesam marinierter Thunfisch(PH), Lachs (SCO) & Crevetten (VN) auf Sushireis
Mittwoch 14.01.	Salmknusperli im Bierteig (Norwegen) mit Sojasauce	Feuriger Broccoli-Blumenkohl Eintopf & Ofengemüse	"Nasi Goreng" Reisgericht mit Poulet & Udonnudeln	"Sauce Katsu Don" Paniertes Schweinefleisch an Tonkatsusauce auf Reis
Donnerstag 15.01.	Rotes Thai Curry mit Trutenfleisch (HU) & Gemüse	"Chop Suey" Mischgemüse mit Tofu & Gedünstete Erbsen	Weisser Reis & Glasnudeln	"Sukiyaki Don" In Japan-Bouillon gegartes Rindfleisch mit Gemüse auf Reis
Freitag 16.01.	"Pork Chop Japanische Art" Schweinefleisch mit Sauce	Gebratenes Kohlgemüse mit Sesam	"Gohan" Gedämpfter Reis & Glasnudeln	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

