



RESTAURANT & BAR
CALEDONIA

Beef & Grill & Classics

Menüplan 13.04.2026 – 17.04.2026 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 13.04.	"PICCATA" <i>Schweinefleisch im Ei-Käsemantel, serviert mit Spaghetti & Tomaten-Basilikumsauce, garniert mit Champignons & Schinken</i>	"KLASSISCH" "Coq au vin" <i>Geschmortes Pouletfleisch an seiner Sauce, dazu Kartoffelstampf & grüne Bohnen</i>	"MEDITERRAN" <i>Gebackene Focaccia mit Mozzarella, Basilikum, Tomaten, roten Zwiebeln & gebackenen Peperoni dazu Ofenkartoffeln</i>
Dienstag 14.04.	"ROASTBEEF" <i>Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Pommes frites & Tartarsauce</i>	"KLASSISCH" Gebratenes Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pilawreis & gebackene Tomaten	"PICCATA" Kohlraben im Ei-Käsemantel serviert mit Spaghetti & Basilikum-Tomaten-Sugo
Mittwoch 15.04.	"CORDON BLEU" <i>Schweins Cordonbleu gefüllt mit Raclettekäse & Rohschinken, mit Pommes frites & Marktgemüse</i>	"SAISONAL" Sämiges Spargel-Risotto mit Rohschinkenstreifen & Bärlauch	"ORIENTALISCH" Linsen Dal mit gebackenem Fenchel, Stangensellerie, Nüssen & Peperoni
Donnerstag 16.04.	"FISCH-KNUSPERLI" <i>Hausgemachte Schollen-Knusperli (NL) mit hausgemachten Country Cuts & Tartarsauce</i>	"PASTA" Penne a la Carbonara	"VEGAN" Gebackener Blumenkohl aus dem Ofen, Kokosreis mit Gemüse
Freitag 17.04.	"VOM GRILL" Pouletoberschenkelsteak mit hausgemachter Kräuterbutter & gemischtem Salat	"FISCHGERICHT" Gebratenes Salmfilet (NO) an Sauce Dijonaise, Trockenreis & grüner Spargel	"SAISONAL" Flammkuchen mit jungem Spinat, Radieschen, Cherrytomaten, Frühlingzwiebeln & Kräuteröl

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

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



Menüplan 13.04.2026 – 17.04.2026 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 13.04.	<i>Paniertes Seehechtfilet (FAO 81) an süsser Sojasauce</i>	<i>Auberginen-Curry & Erbsli-Rüebli Gemüse</i>	<i>Basmatireis & Linsentopf mit Gemüse</i>	<i>"Tori Teri Don" Poulet an Teriyakisauce auf weissem Reis</i>
Dienstag 14.04.	<i>Gebratenes Schweinefleisch an Sataysauce mit Gemüse</i>	<i>Gebackenes Mischgemüse mit Soja & Gedämpfter Broccoli</i>	<i>Weisser Reis & "Bami Goreng" Asiatisches Nudelgericht mit Gemüse</i>	<i>"Kaisen Chirashi" Geschnittener roher Thunfisch (FAO51/57/71), Lachs (SCO) & Crevetten (VN) auf Sushireis</i>
Mittwoch 15.04.	<i>"Bo xau rau cai" Gebratenes Rindfleisch mit Pak- Choi</i>	<i>Kichererbsen-Eintopf mit Gemüse & Gebakener Blumenkohl mit Chili</i>	<i>Jasminreis & Eiernudeln</i>	<i>"Buta Syogayaki Don" Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer-Sojasauce auf Reis</i>
Donnerstag 16.04.	<i>Gebackene Pouletschenkel an Orangensauce</i>	<i>Mischgemüse im Tempurateig & Grüne Bohnen</i>	<i>Gebratener Reis mit Gemüse & Glasnudeln</i>	<i>"Kimchi Gyudon" Rindfleisch auf Reis mit Kimchi</i>
Freitag 17.04.	<i>"Tom Ka" Rindfleisch mit Chinakohl, Galgant, Zitronengras & Kokosmilch</i>	<i>Grünes Thai Curry mit Gemüse & Rüebli mit Sesam</i>	<i>Basmatireis & Udonnudeln</i>	<i>Udon-Nudelsuppe mit Schweinefleisch</i>

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

