



**Restaurant Gibeleich**  
Tel. 044 829 85 33

**Woche 01**  
**30.12.- 5. Januar 2025**

**Fleisch/Fisch**

**fleischlos**

<p><b>Montag</b></p>	<p>Spinatcrèmesuppe <b>Truten-Piccata (CH)</b> Tomaten-Spaghetti Zucchetti <b>Fr. 18.50</b> Blaubeeren-Muffin <b>Fr. 3.--</b></p>	<p><b>"Süss-Saures"</b> mit Quorn und Gemüse Jasminreis  <b>Fr. 18.50</b></p>
<p><b>Dienstag</b></p>	<p>Gelberbsensuppe <b>Kalbsgeschnetzeltes "Calvados"</b> Quark-Spätzli Kohlraben mit Kräuter <b>Fr. 18.50</b> Kleines Vermicelles <b>Fr. 3.--</b></p>	<p><b>Quarkspätzli-Gemüsepfanne</b> mit Käse überbacken Menüsalat  <b>Fr. 18.50</b></p>
<p><b>Neujahr</b> <b>Mittwoch</b></p>	<p>Bouillon mit Suppengemüse <b>Kalbsbraten an Steinpilzsauce</b> Kartoffelstock Erbs+Rüebli <b>Fr. 25.00</b> Mandel-Amarettocrème <b>Fr. 3.--</b></p>	<p><b>Spaghetti</b> "aglio-olio e peperoncini" Menüsalat  <b>Fr. 21.50/19.50</b></p>
<p><b>Berchtoldstag</b> <b>Donnerstag</b></p>	<p>Kartoffel- Meerrettichsuppe <b>Lamm-Hüftli mit Kräuterjus</b> Rosmarin-Kartoffeln Überbackener Fenchel <b>Fr. 25.00</b> Meringue mit Schoggirahm <b>Fr. 3.--</b></p>	<p><b>Rösti mit Spiegelei</b> Menüsalat  <b>Fr. 21.50/19.50</b></p>
<p><b>Freitag</b></p>	<p>Fidelisuppe <b>Gebackene Fischstäbli</b> Salzkartoffeln, Remouladensauce Rahmspinat <b>Fr. 18.50</b> Gebrannte Crème <b>Fr. 3.--</b></p>	<p><b>Feta-Gemüse-Taler</b> Tages-Beilagen oder Salate vom Büfett  <b>Fr. 18.50</b></p>
<p><b>Samstag</b></p>	<p>Gemüsecrèmesuppe <b>Saftiger Bauernschinken</b> Schmelz-Kartoffeln Lauch-Rahmgemüse <b>Fr. 18.50</b> Brownie <b>Fr. 3.--</b></p>	<p><b>Gebratener Camembert</b> Schmelzkartoffeln Lauch-Rahmgemüse  <b>Fr. 18.50</b></p>
<p><b>Sonntag</b></p>	<p>Bouillon mit Flädli <b>Kalbsschnitzel an Portweinsauce</b> Sonntags-Nudeln Rüebli mit Schnittlauch <b>Fr. 25.00</b> Vanillediplomat garniert <b>Fr. 3.--</b></p>	<p><b>Frittierte Tofukugeln</b> Sonntagsnudeln Rüebli mit Schnittlauch  <b>Fr. 21.50 / 19.50</b> Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen sprechen Sie mit unseren Mitarbeitern.</p>