

Wochenmenü vom 29. Dezember 2025 bis 04. Januar 2026

MITTAGESSEN		Montag, 29. Dezember 2025	
inkl. Tagessuppe und Menüsalat		Penne Teigwaren an Carbonara Sauce mit hausgemachten Apfelschnitzli *** Vanille-Quark-Crème	
CHF 21.00 werktags CHF 24.00 sonntags			
Dienstag, 30. Dezember 2025		Mittwoch, 31. Dezember 2025, CHF 36.00	
Trutenfleischkäse mit Rotweinjus Kartoffelstampf und Broccoli *** Caramelköpfler mit Rahm		4-Gang Festtagsmenü auf separatem Menüplan ersichtlich	
Donnerstag, 01. Januar 2026, CHF 36.00		Freitag, 02. Januar 2026, CHF 36.00	
4-Gang Festtagsmenü auf separatem Menüplan ersichtlich		4-Gang Festtagsmenü auf separatem Menüplan ersichtlich	
Samstag, 03. Januar 2026		Sonntag, 04. Januar 2026	
Paniertes Schweinscarreschnitzel Tomaten-Spaghetti und Kefen *** Geburtstagswunsch Royal-Torte		Sautiere Pouletbrust mit Senfrahmsauce Bratkartoffeln und Rübli *** Parfait-Teller mit Früchten garniert	
Wochenhit		Wochenhit Vegi	
Pouletbrust an Orangensauce Bratkartoffeln und Tagesgemüse		Pilz-Pastetli mit Mischgemüse Trockenreis	

Wochenhit bis 10.00 Uhr bestellen

- Wir freuen uns, Sie im Zentrum Eymatt begrüßen zu dürfen. Wir bitten Sie, Ihre Tischreservation an Tel. 041 939 39 12 aufzugeben.
- Sofern nichts anderes angegeben ist, stammt unser Fleisch aus der Schweiz.
- Das Fleisch beziehen wir aus glücklicher Tierhaltung.
Fleisch aus einem Importland kann mit Hormonen als Leistungsförderer und/oder mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
- Bei Allergien und Unverträglichkeiten kontaktieren Sie unsere Mitarbeitende, wir geben Ihnen gerne Auskunft!
- Unser Brot beziehen wir von der Bäckerei Küenzli in Nottwil
- Änderungen Vorbehalten

Wochenmenü vom 29. Dezember 2025 bis 04. Januar 2026

ABENDESSEN	Montag, 29. Dezember 2025
inkl. Crèmesuppe / Bouillon	Tessiner Safranrisotto mit Steinpilzen
Dienstag, 30. Dezember 2025	Mittwoch, 31. Dezember 2025
Hausgemachte Apfelwähe nach Wunsch mit Rahm	Bündnerfleisch – Tatar mit Randen-Humus
Donnerstag, 01. Januar 2026	Freitag, 02. Januar 2026
Rauchlachs*-Canapé mit Meerrettichschaum garniert <i>*Norwegen</i>	Gebackener Apfelstrudel dazu Vanillesauce
Samstag, 03. Januar 2026	Sonntag, 04. Januar 2026
Bunte Blattsalate dazu Wienerli im Teig	Toast Hawaii <i>Toastbrot mit Schinken, Ananas und Käse überbacken</i>

Auswahl Abendessen

- ✦ Birchermüesli mit Rahm
- ✦ Kleiner Fleischteller mit Ei
- ✦ Rührei mit Brot
- ✦ Schinkengipfeli mit buntem Blattsalat

Abendessen bis 13.00 Uhr bestellen

*„Auf ein neues Jahr voller Genuss,
frischen Impulsen und starken
Geschmacksmomenten - willkommen
in der Neujahrswoche!“*