

Wochenmenü vom 29. Dezember 2025 bis 04. Januar 2026

MITTAGESSEN	Montag, 29. Dezember 2025
inkl. Tagessuppe und Menüsalat CHF 21.00 werktags CHF 24.00 sonntags	Penne Teigwaren an Carbonara Sauce mit hausgemachten Apfelschnitzli *** Vanille-Quark-Crème
Dienstag, 30. Dezember 2025	Mittwoch, 31. Dezember 2025, CHF 36.00
Trutenfleischkäse mit Rotweinjus Kartoffelstampf und Broccoli *** Caramelköpfli mit Rahm	<p>4-Gang Festtagsmenü auf separatem Menüplan ersichtlich</p> 
Donnerstag, 01. Januar 2026, CHF 36.00	Freitag, 02. Januar 2026, CHF 36.00
<p>4-Gang Festtagsmenü auf separatem Menüplan ersichtlich</p> 	<p>4-Gang Festtagsmenü auf separatem Menüplan ersichtlich</p> 
Samstag, 03. Januar 2026	Sonntag, 04. Januar 2026
Paniertes Schweinscarreschnitzel Tomaten-Spaghetti und Kefen *** Geburtstagswunsch Royal-Torte	Sautiere Pouletbrust mit Senfrahmsauce Bratkartoffeln und Rüebli *** 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 Apfelwähre nach Wunsch mit Rahm	Bündnerfleisch – Tatar mit Randen-Humus
Donnerstag, 01. Januar 2026	Freitag, 02. Januar 2026
Rauchlachs*-Canapé mit Meerrettichschaum garniert *Norwegen	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

- ▶ Bircher Müesli 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!“