

*****Es ist wieder soweit!*****



Mittags-Raclette-Plausch im Eisbahnbeizli

*Ab dem 9. November servieren wir Ihnen jeden Donnerstag von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
Schweizer Raclette à discrétion mit Kartoffeln und Essiggemüse für 26.00.- pro Person.
Reservieren Sie frühzeitig, da die Anzahl Plätze beschränkt ist.*

Tischreservationen nehmen wir sehr gerne
unter der Telefonnummer 031 332 56 44 oder per Email restauration@sportgastro.ch entgegen.
(Es ist nur Barzahlung möglich!)

FOLGEN SIE UNS AUF SOCIAL MEDIA:





RESTAURANT
BUSINESS
Businesslunch & A la Carte

Menüplan 20.11.2017 - 24.11.2017 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

BUSINESSLUNCH

Vorspeise

*Selleriecrèmesuppe
mit Lachs und kandierten Orangen*

Hauptgang

*Grillierte Maispouletbrust "Supreme"
an Calvados-Sauce
mit Tagliatelle und Grillgemüse*

Dessert

Saisonale Dessert-Kreation

Menü : CHF 52.00

Hauptgang + Vorspeise: CHF 45.00

Hauptgang: CHF 38.00

AUSZUG A LA CARTE-KARTE

Vorspeise

*Junger Nüsslersalat
mit würzigen Speckstreifen,
gehacktem Ei und herben Knoblauchcroûtons
an französischer Salatsauce serviert*

Vorspeise 12.00 Hauptgang 18.00

Hauptgerichte

*Brasato al Barolo
Geschmorter Rindsbraten vom SCB Rind
mit kräftigem Barolojus,
Kartoffelstock und grünen Bohnen mit Schalotten*

33.00

Klassiker

*Cordon bleu
Paniertes Kalbsschnitzel
gefüllt mit Vorderschinken und Greyerzer
dazu servieren wir Pommes frites
und grüne Bohnen mit Schalotten*

38.00

Und weitere saisonale Gerichte

Alle Preise in CHF inklusive 8 % MwSt.

Tischreservierungen nehmen wir sehr gerne unter der Telefonnummer 031 332 56 44 oder per Email restauration@sportgastro.ch entgegen.



Menüplan 20.11.2017 - 24.11.2017 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

Unsere Preise: kleiner Salatteller 6.00 / Suppe 6.00 / Teller klein 9.50 / Teller mittel 12.00 / Teller gross 14.00

Schweizer Küche & Klassische Gerichte

	Suppe	Hauptgericht	Stärkebeilagen	Gemüse	Pasta oder Reis	Spezielles
Montag 20.11	Zucchini- suppe mit Pfefferminze und Croutons	Schnitzel-Mäntig Paniertes Schweinesschnitzel	Pommes Frites Couscous	Ratatouille Geschmorte Bohnen	Shanghai-Nudeln mit Äpfeln und Poulet	Rüebli-Senf-Ragout mit gekochtem Ei und Linsen
Dienstag 21.11	Gerstensuppe	Siedfleisch mit Meerrettichsauce	Dampfkartoffeln Pikante Kichererbsen	Broccoli mit Mandeln Sauerkraut	Pasta "5P" Pastagericht mit Tomaten, Pfeffer, Petersilie, Rahm und Grana Padano	Trutenstreifen (EU) mit Dörrfrüchten an Portweinsauce dazu Ebly
Mittwoch 22.11	Gemüse- püree- suppe	Pouletragout mit Champignonsauce	Serviettenknödel Quinoa mit Gemüsewürfeln	Schwarzwurzeln mit Kräuter Gedünstete Rüebli	Pasta mit Meerfrüchte- Safransauce und Lauchstroh	"Cholera" Kartoffel-Lauch-Auflauf
Donnerstag 23.11	Gemüsebouillon mit Pfannkuchen- streifen	Schwingerschüblig mit Senf	Ofenkartoffeln Puy-Linsenpfanne	Ofentomate Gedünstete Kohlrabi	Herbst-Gemüse- Cannelloni gratiniert	Gebratenes Seehechtfilet mit Taboulet und Limonenquark
Freitag 24.11	Kartoffelsuppe	Burger Day Hausgemachter Hamburger im Brötli	Teigwaren Bramata	Geschmorter Fenchel Erbsli à la crème	"Karibische Reispfanne" mit Rindfleisch, Chili, Limette, Tomaten und Bundzwiebeln	Mit Gemüse, Rosinen und Reis gefüllte Zuchetti mit Käse überbacken

Alle Preise in CHF inklusive 8 % MwSt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Reservationen unter Tel: 031 332 56 44





KITCHEN
ASIAN
Asian Food

Menüplan 20.11.2017 - 24.11.2017 jeweils 11.30 Uhr bis 13.30Uhr (Änderungen vorbehalten)

Unsere Preise: kleiner Salatteller 6.00 / Suppe 6.00 / Teller klein 9.50 / Teller mittel 12.00 / Teller gross 14.00

	Fleisch/Fisch	Vegetarisch	Stärkebeilagen	Gemüse	Front-Cooking
Montag 20.11	<i>Rotes Curry mit Pouletbruststreifen und Gemüse</i>	<i>Thailändische Gemüsepfanne mit Maiskölbchen und Koreander</i>	<i>Jasminreis Linsentopf</i>	<i>Ratatouille Geschmorte Bohnen</i>	<i>"Pad Thai" Reisnudeln mit Gemüse</i>
Dienstag 21.11	<i>Schweinefleisch mit Thai-Basilikum</i>	<i>Kicherebsen-Korma mit Ingwer und Chili</i>	<i>Parfümreis Gebratene Nudeln</i>	<i>Broccoli mit Mandeln Sauerkraut</i>	<i>Marinierte Crevetten und Gemüse an Satay-Sauce</i>
Mittwoch 22.11	<i>"Ca Kho" Mariniertes Rotbarschfilet mit Ingwer und Galgant</i>	<i>Warm mariniertes Gemüse "Malaysische Art"</i>	<i>Gebratener Reis Glasnudeln</i>	<i>Schwarzwurzeln mit Kräuter Gedünstete Rüebli</i>	<i>Rindfleischstreifen "Szechuan" mit Gemüse</i>
Donnerstag 23.11	<i>Gelbes Curry mit Rindfleisch und Bambussprossen</i>	<i>Buntes Thai-Gemüse aus dem Wok</i>	<i>Weisser Reis Kartoffeln mit Sesam und Chili</i>	<i>Ofentomate Gedünstete Kohlrabi</i>	<i>Gebratene Calamares mit Gemüse</i>
Freitag 24.11	<i>Freitags empfangen wir Sie in der „Japanese Kitchen“. Neben des Sashimi-Fridays gibt es auch die vietnamesische „Pho“ und ein wechselndes fernöstliches Büffet.</i>				

Alle Preise in CHF inklusive 8 % MwSt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Reservationen unter Tel: 031 332 56 44



Menüplan 20.11.2017 - 24.11.2017 jeweils 11.30 Uhr bis 13.30Uhr (Änderungen vorbehalten)

Unsere Preise: kleiner Salatteller 6.00 / Suppe 6.00 / Teller klein 9.50 / Teller mittel 12.00 / Teller gross 14.00

Japanisches Büffet, Menü & Sushi

	Fleisch/Fisch	Vegetarisch		Beilage	Japan-Menü
Montag 20.11	"Yaki Sakana Miso Dare" Gebratener Weissfisch mit süsser Misosauce	"Pirikara Kya Betsu" Gebratener Weisskabis an scharfer Misosauce	"Yasai Yasai" Grilliertes Gemüse	"Nikudjaga" Kartoffeln mit Rind und Karotten	"KomoTeri Don" Gebratene Entenbrust an Teriyakisauce
Dienstag 21.11	"Tori no Terijaki " Pouletschenkel an Terijakisauce	"Shabu Shabu Yasai" Kurz gegartes Mischgemüse	"Yasai Butter Shoyu" Grilliertes Gemüse mit Buttersojasauce	"Yakiharasame" Glasnudeln mit Ei und Gemüse	"Aburi Sake Chirashi" Kurzgebratener Lachs garniert auf Sushireis
Mittwoch 22.11	"Niku Tofu" Gegartes Rindfleisch mit Tofu an Sukiyaki-Sauce	"Mushi Yasai" Gedämpftes Gemüse	"Kōn to kinoko" Mais und Champignon	"Yaki Soba" Gebratene Nudeln mit Schweinefleischstreifen	"Ebi chili don" Frittierte Crevetten mit süss-scharfer Chilisauce auf Reis
Donnerstag 23.11	"Tonkatsu" Paniertes Schweinefleisch	"Yasai karē" Gemüse-Curry	"Iri tamago to Tomate" Gebratenes Gemüse mit Ei und Tomate	"Yaki Udon Curry-sauce" Gebratene Udonnudeln mit Curry	"Gyu Don" Gegartes Rindfleisch hauchdünn geschnitten auf Reis
Freitag 24.11	Fleisch/Fisch	Vegetarisches	Beilage	Vietnamesisches-Menü	Japan-Menü
	Grünes Curry mit Lamm und Gemüse	Rassige Gemüsepfanne mit Sojasprossen und Pilzen	"Udon Niku ankake" Nudeln mit Hackfleisch	"Pho" Vietnamesische Reissnudelsuppe mit Rindfleisch	„Sashimi-Friday“ Reich garniertes Sashimi mit Reis

Sushi & more...

Verkürzen Sie Ihre Wartezeiten: Bestellen Sie Ihre Sushi- & Sashimiportion bis 9.00 Uhr via folgende Emailadresse vor: bestellungen@sportgastro.ch

Sushi klein (8 Stück) 14.00

Sushi gross (14 Stück) 20.00

Alle Preise in CHF inklusive 8 % MwSt.



RESTAURANT & BAR
CALEDONIA

Menüplan 20.11.2017 - 24.11.2017 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

Beef & Grill & Classics

	Fit-Teller 17.50	Klassisches Menü (mit Suppe oder Salat) 17.50	Vegetarisches Menü (mit Suppe oder Salat) 15.50	Tages-Flammkuchen 15.00	Wochen-Menü (mit Suppe oder Salat) 24.50
Montag 20.11	<i>Pochiertes Kaninchenfilet auf einem Zucchini-Rosmarin-Gratin</i> <i>Pro Portion: 381kcal/1595kJ 45g Eiweiss 12g Fett 22g Kohlenhydrat</i> 	<i>Panierte Pouletbrust auf Currysauce serviert mit Gemüsereis</i>	<i>Falafel auf lauwarmem Karotten-Fenchelsalat</i>	<i>Mit Sauerrahm, Zwiebeln, Frischkäse und Lachs</i>	<i>Sautiertes Lachsforellenfilet an Safransauce serviert auf Erbsenpüree dazu Salzkartoffeln</i>
Dienstag 21.11		<i>Roastbeef warm aufgeschnitten an einer Parikasauce serviert mit Röstikroketten und Marktgemüse</i>	<i>Getreide-Risotto mit Kürbis, Feta und Rucola</i>	<i>Mit Sauerrahm, Zwiebeln, Gorgonzola und Birnen</i>	
Mittwoch 22.11		<i>Schweinssteak „Tessiner Art“ serviert auf einem sämigen Weisswein-Risotto</i>	<i>Wirsingköpfl an einer Pastis-Rahmsauce</i>	<i>Mit Sauerrahm, Zwiebeln, Poulet und Mozzarella</i>	
Donnerstag 23.11		<i>Rindsgeschnetzeltes an Cognacsauce serviert mit Hörnli und glasierte Rüebl mit Erbsen</i>	<i>Panierter Tofu mit Wasabi-Mayonnaise auf asiatischem Gemüsereis</i>	<i>Mit Sauerrahm, Zwiebeln, Lauch und Kartoffeln</i>	
Freitag 24.11		<i>Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus</i>	<i>„Agnolotti al Pesto“ an leicht pikantem Chili-Schaum</i>	<i>Mit Sauerrahm, Zwiebeln, Kartoffeln und Speck</i>	

Alle Preise in CHF inklusive 8 % MwSt.

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



Menüplan 20.11.2017 - 24.11.2017 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

	Aus dem Suppentopf 8.50	Die Tagespasta oder Risotto 8.00	Die saisonale Wochen-Salatschale 8.00
Montag 20.11	<i>Rüebli- Ingwersuppe</i>	<i>Pasta «al olio e oglio»</i>	<i>Saisonaler Kartoffel- Gemüsesalat</i>
Dienstag 21.11	<i>Kohlrabicrèmesuppe</i>	<i>«Pasta Romesco» Mit einer Sauce aus Tomaten, Chili, Mandeln und Zwiebeln</i>	
Mittwoch 22.11	<i>Rüebli- Ingwersuppe</i>	<i>Pasta «al olio e oglio»</i>	
Donnerstag 23.11	<i>Kohlrabicrèmesuppe</i>	<i>«Pasta Romesco» Mit einer Sauce aus Tomaten, Chili, Mandeln und Zwiebeln</i>	
Freitag 24.11	<i>Rüebli- Ingwersuppe</i>	<i>Pasta «al olio e oglio»</i>	

Alle Preise in CHF inklusive 8 % MwSt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Reservationen unter Tel: 031 332 56 44

