

Neu im The BEEF Burger!



El Gringo «der Feurige & Knackige»

100% IP-Suisse BEEF im Ciabatta Provencal Bun mit Lattich, Tomate, Tortilla Chips, Jalpenos, Guacamole, Hot&Sweet Chili Sauce

Low Carb Rider Box «wenig Kohlenhydrate & viel Genuss»

100% IP-Suisse BEEF mit Salat- und Beilagengarnitur deiner Wahl. Stell dir deine persönliche kohlenhydratarme Box zusammen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

FOLGEN SIE UNS AUF SOCIAL MEDIA:





RESTAURANT
BUSINESS
Businesslunch & A la Carte

Menüplan 18.06.2018 - 22.06.2018 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

BUSINESSLUNCH

Vorspeise

*Dreifarbige Gemüseterrine
mit Frühlingssalatbouquet
an Kräuter-Vinaigrette*

Hauptgang

*Rindsfiletwürfel "Stroganoff"
mit Butterreis*

Dessert

Saisonale Dessert-Kreation

Menü : CHF 52.00

Hauptgang + Vorspeise: CHF 45.00

Hauptgang: CHF 38.00

AUSZUG A LA CARTE-KARTE

Vorspeise

Gazpacho

*Kalte, sommerliche Suppe mit Peperoni, Gurke,
Fleischtomate, Zwiebel und Knoblauch
garniert mit Kräutercroutons*

9.00

Hauptgerichte

Roastbeef-Teller

*Zartes, kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom eigenen Rind
serviert mit verschiedenen Salaten, Pommes frites
und Tartarsauce*

29.00

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 7,7 % MwSt.

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



Menüplan 18.06.2018 - 22.06.2018 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 18.06	<i>Gazpacho</i>	Schnitzel-Mäntig <i>Paniertes Schweinschnitzel mit Zitronenschnitz</i>	<i>Country Cuts Gemüsebulgur</i>	<i>Gebackene Ofen-Tomaten Romanesco mit Mandeln</i>	<i>Äpler-Makkaroni mit Speck, Röstzwiebeln und Apfelmues</i>	<i>Quorngeschnetzeltes "Stroganoff" mit Trockenreis</i>
Dienstag 19.06	<i>Blumenkohl- crèmesuppe</i>	<i>Rindsschmorbraten "Urner Art"</i>	<i>Stampfkartoffeln Eblyotto</i>	<i>Rahmspinat Maisgemüse</i>	<i>Conchiglie rigate mit Broccoli, Zitrone und Mandeln</i>	<i>St. Pierrefilet mit geräuchertem Paprika und grünen Linsen</i>
Mittwoch 20.06	<i>Kalte Kartoffelsuppe</i>	<i>Poulet-Frikassee mit Gemüse und Zitronensauce</i>	<i>Kreolischer Reis Kräuterpolenta</i>	<i>Knusprig gerösteter Blumenkohl Grüne Bohnen</i>	<i>Pasta alla carbonara</i>	<i>Haferburger mit Kräuter und jungem Gemüse auf Peperonicoulis</i>
Donnerstag 21.06	<i>Gemüsebouillon mit Backerbsen</i>	<i>Schweinsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce</i>	<i>Teigwaren Kichererbsentopf</i>	<i>Basilikum-Kohlrabi Gedünstete Rüepli</i>	<i>"Waadtländer Risotto" mit Lauch und Wurst</i>	<i>Zucchettigratin</i>
Freitag 22.06	<i>Gemüsepüree- suppe</i>	Burger Day <i>Hausgemachter Hamburger vom regionalen Rind im Brötli</i>	<i>Pommes Frites Teigwaren</i>	<i>Broccoli mit Nüssen Gebackene Peperoni</i>	<i>"Arroz de Polvo" Tomatenreis mit Tintenfisch</i>	<i>Linseneintopf mit Gemüse</i>

Alle Preise in CHF inklusive 7,7 % MwSt.

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



Menüplan 18.06.2018 - 22.06.2018 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 18.06	"Tebasaki-Amakarani" Frittierte Pouletflügel mit süsser Sojasauce	"Iri tamago to Tomate" Gebratenes Gemüse mit Ei und Tomate	"Kinoko-to-Yasai-ohitashi" Eingelegte Pilze und Spinat in Bouillon	"Yaki Udon" Gebratene Udonnudeln	"Buta Chili Sauce" Schweinefleisch an Chilisauce auf Reis
Dienstag 19.06	"Tara Misoyaki" Gebackener Dorsch mit Misoauce	"Mushi Yasai" Gedämpftes Gemüse	"Misomayo to burokkori" Broccoli mit Misomayo	"Yaki bi Hun" Gebratene Reismudeln mit Krevetten und Gemüse	"Kaisen-Chirashi" Geschnittener Rohfisch mit Meeresfrüchten auf Sushireis
Mittwoch 20.06	"Yakibuta" Geröstetes Schweinefleisch Japanische Art	"Yakiyasai" Buntes Ofengemüse	"Takenoko to Ingen" Bambussprossen mit grünen Bohnen	"Sauce Yakisoba" Gebratene Nudeln mit Sojasprossen	"Tori Amakara Don" Frittiertes Poulet mit süsser Sojasauce auf Reis
Donnerstag 21.06	"Shichimencho no Saku saku Age" Trutenschnitzel mit Cornflakes	"Furofuki daikon" Gekochter Bierrettich	"Nasu Itame" Gebratene Auberginen mit Ingwer-Sojasauce	"Yakiharasame" Glasnudeln mit Ei und Gemüse	"Gyu Curry Udon" Gegartes Rindfleisch hauchdünn geschnitten mit Udonnudeln im Curry
Freitag 22.06	"Gyu Yarawaka ni" In klarer Sojasauce gegartes Rindfleisch	"Chingensai-ninniku-itame" Gebratener Pak-Choi an Knoblauchsauce	"Yasai Butter Shoyu" Grilliertes Gemüse mit Buttersojsauce	"Wafu Pasta" Gebratene Nudeln japanische Art	„Sashimi-Friday“ Reich garniertes Sashimi mit Reis

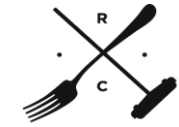
Sushi & more...

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 7,7 % MwSt.



RESTAURANT & BAR
CALEDONIA

Menüplan 18.06.2018 - 22.06.2018 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	Tages-Hit (mit Suppe oder Salat) 17.50	Veganer Wochen-Teller 15.50
Montag 18.06	<p><i>Gemüsepfanne mit Lachs</i></p> <p><i>Pro Portion: 154kcal/645kJ 13g Eiweiss 7g Fett / 8g Kohlenhydrat</i></p> 	<i>Mediterrane Reispfanne mit Poulet und Gemüse</i>	"Fish and Chips" <i>wahlweise mit Salat oder Chips dazu hausgemachte Tartar-Sauce</i>	<i>Gemüserisotto mit Prosecco</i>
Dienstag 19.06		<i>"Fiocchi di fromagi e pere" mit Savoyer-Sauce</i>	"Roastbeef-Day" <i>Zartgegart und kalt oder warm aufgeschnitten serviert mit Pommes Frites</i>	
Mittwoch 20.06		<i>"Coq au vin" dazu Kartoffelstock mit Tomme und Marktgemüse</i>	"Cordon Bleu Party" <i>Knuspriges Schweins-Cordon-Bleu gefüllt mit Schinken & Greyerzer serviert mit Pommes Frites & saisonalem Marktgemüse</i>	
Donnerstag 21.06		<i>Rindsstreifen an Chilisauce mit Tomaten "Provençale" und Schupfnudeln</i>	"BBQ Donnerstag" <i>Schweinskotelett serviert mit Baked Potatoe, Cole Slaw-Salat und grilliertem Maiskolben</i>	
Freitag 22.06		<i>Kalbsbraturst mit Senf und Kartoffelsalat</i>	"Fondue-Plausch" <i>Eine Portion Käsefondue (220g)</i>	

Alle Preise in CHF inklusive 7,7 % MwSt.

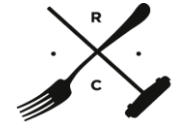
Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Reservationen unter Tel: 031 331 99 40





KITCHEN
ASIAN

im



RESTAURANT & BAR
CALEDONIA

Menüplan 18.06.2018 - 22.06.2018 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

Asian Food

	Fleisch/Fisch	Vegetarisch	Stärkebeilagen	Front-Cooking
Montag 18.06	<i>Seafood-Curry mit Gemüse</i>	<i>Gemüse und Pak-Choi "Chinesische Art"</i>	<i>Gewürzreis Glasnudeln mit Gemüse</i>	<i>Gebratenes Poulet "Szechuan" mit Gemüse</i>
Dienstag 19.06	<i>Pouletschenkel an Hoisinsauce</i>	<i>Süsskartoffel-Curry</i>	<i>Jasminreis Gebratene Nudeln</i>	<i>Gebratenes Rind mit Thaibasilikum und Chili</i>
Mittwoch 20.06	<i>"Bo Xao Thom" Vietnamesisches Rindfleisch-Gericht mit Ananas</i>	<i>Buntes Gemüse in Thaicurry mit Kokosmilch</i>	<i>Parfümreis Reisnudeln</i>	<i>Gebratene Calamares mit Gemüse</i>
Donnerstag 21.06	<i>Grünes Curry mit Trutenbruststreifen (EU) und Gemüse</i>	<i>Asiatische Gemüsepfanne mit Tofu</i>	<i>Gebratener Reis Linsentopf</i>	<i>Marinierte Krevetten und Gemüse an Satay-Sauce</i>
Freitag 22.06	<i>Schweinefleisch "Süss-Sauer"</i>	<i>Gelbes Curry mit Wintergemüse</i>	<i>Weisser Reis Glasnudeln</i>	"Pho" <i>Vietnamesische Reisnudelsuppe</i>

Alle Preise in CHF inklusive 7,7 % MwSt.

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



Menüplan 18.06.2018 - 22.06.2018 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

Cafeteria HPF

	Aus dem Suppentopf 8.50	Pasta-Menü 8.00	saisonale Salatschale & Tagesspecial
Montag 18.06	<i>Rüebli- Orangensuppe</i>	<i>«Mediterranea» mit Artischocken, Dörrotomaten, Oliven, Basilikum und Pinienkerne</i>	<p><u>Salatempfehlung</u> Herzhafter Wurst- Käsesalat 8.00</p> <p><u>Mittwoch-Special</u> «Curry Wurst» mit hausgemachter Currysauce dazu Kartoffelschnitze aus dem Ofen 8.00</p>
Dienstag 19.06	<i>Kerbel- Radislisuppe</i>	<i>«Carbonara»</i>	
Mittwoch 20.06	<i>Rüebli- Orangensuppe</i>	<i>«Mediterranea» mit Artischocken, Dörrotomaten, Oliven, Basilikum und Pinienkerne</i>	
Donnerstag 21.06	<i>Kerbel- Radislisuppe</i>	<i>«Carbonara»</i>	
Freitag 22.06	<i>Rüebli- Orangensuppe</i>	<i>«Mediterranea» mit Artischocken, Dörrotomaten, Oliven, Basilikum und Pinienkerne</i>	

Alle Preise in CHF inklusive 7,7 % MwSt.

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

