

Aktuell



Jetzt wieder aktuell: Fondue!

Ab sofort gibt es wieder im Caledonia jeden Freitagmittag eine Portion Fondue für den Menü-Preis!

Tischreservationen nehmen wir sehr gerne
unter der Telefonnummer 031 331 99 40 oder per Email restauration@sportgastro.ch entgegen.

FOLGEN SIE UNS AUF SOCIAL MEDIA:





RESTAURANT
BUSINESS
Businesslunch & A la Carte

Menüplan 25.09.2017 - 29.09.2017 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

BUSINESSLUNCH

Vorspeise

*Geräuchertes Jakobsmuschel-Carpaccio
mit Saisonsalat-Bouquet
an Apfel-Sellerie-Vinaigrette*

Hauptgang

*Grillierte Schweinsfiletmedaillons mit Morcheln
dazu luftiges Safrankartoffelpüree
und buntes Marktgemüse*

Dessert

Saisonale Dessert-Kreation

Menü : CHF 52.00

Hauptgang + Vorspeise: CHF 45.00

Hauptgang: CHF 38.00

AUSZUG A LA CARTE-KARTE

Vorspeise

*Gehaltvolle Kürbissuppe
mit Ananas, Kokosflocken, Curry,
Kürbiskernöl und Crème fraîche verfeinert*

12.50

Hauptgerichte

*Geschmackvoller Hirschpfeffer (EU)
mit Brotcroûtons und Speckwürfeli garniert,
dazu servieren wir hausgemachte Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl und Maroni*

31.00

Klassiker

Gourmet Bacon Burger

*Hausgemachter Burger (200g) vom Rind aus der Region
mit gebratenem Speck, Hagebutten-Ketchup,
Zwiebeln und Eisbergsalat,
serviert mit Pommes frites*

25.00

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 25.09.2017 - 29.09.2017 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 25.09	<i>Pilzcrèmesuppe</i>	Schnitzel-Mäntig <i>Paniertes Schweinschnitzel</i>	<i>Ofenkartoffel Beluga-Espresso- Linsen</i>	<i>Glasierte Pfälzer- Karotten Kräuter Kohlraben</i>	<i>"Arroz de Polvo" Tomatenreis mit Tintenfisch</i>	<i>Couscous mit geschmortem Gemüse</i>
Dienstag 26.09	<i>Zuppa Mille Fanti</i>	<i>Pouletbruststreifen mit Salbei und Portweinjus</i>	<i>Risi Bisi Kichererbsentopf</i>	<i>Gratinierter Brüsseler Ofentomate</i>	<i>Gemüse-Teigwaren- Gratin mit Parmesankruste</i>	<i>"Bozener Herrengröstl" mit Kartoffeln, Kräutern und Rindfleisch</i>
Mittwoch 27.09	<i>Minestrone</i>	<i>"Suure Mocke" Sauerbraten vom regionalen Rind</i>	<i>Kartoffelstock Vollkorn-Risotto</i>	<i>Rotkraut Gratinierter Fenchel</i>	<i>Champignon-Pasta mit Broccolipesto</i>	<i>Pochiertes Pangasiusfilet mit Bundzwiebeln und Dill auf Fenchel- Karottengemüse mit Safranjus und Ebly</i>
Donnerstag 28.09	<i>Gemüsecrème- suppe</i>	<i>Grillbratwurst mit Zwiebelsauce</i>	<i>Blechrösti Bunte Linsen</i>	<i>Blumenkohl "Polnische Art" Erbsli a la crème</i>	<i>Rindsleber "Berliner Art" mit Pilaw-Reis</i>	<i>Spinatpastete "Türkische Art"</i>
Freitag 29.09	<i>Bouillon mit Gemüsestreifen</i>	<i>Sanft gegarter Lammgigot(NZ) mit Thymianjus</i>	<i>Teigwaren Polenta</i>	<i>Butterbohnen Gebratene Zucchetti</i>	<i>Pizzoccherini Bernina</i>	<i>Mit Hirse und Hüttenkäse gefüllte Peperoni mit Minz-Joghurt</i>

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 25.09.2017 - 29.09.2017 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 25.09	<i>"Xiu mai" Vietnamesisches Rindfleischgericht</i>	<i>Gemüse-Kartoffelcurry mit Pilzen</i>	<i>Weisser Reis Gebratene Nudeln</i>	<i>Glasierte Pfälzer-Karotten Kräuter Kohlraben</i>	<i>Calamares "Szechuan" mit Gemüse</i>
Dienstag 26.09	<i>Grünes Curry mit Fisch und Gemüse</i>	<i>Thailändische Gemüsepfanne mit Maiskölbchen und Koreander</i>	<i>Gewürzreis Glasnudeln</i>	<i>Gratinierter Brüsseler Ofentomate</i>	<i>Knuspriges Poulet "Süss-Sauer"</i>
Mittwoch 27.09	<i>"Panang-Curry" mit Schweinefleisch und Gemüse</i>	<i>Gedämpfte Auberginen mit Tofu an "asiatischer Tomatensauce"</i>	<i>Basmatireis Eiernudeln mit Erdnüssen</i>	<i>Rotkraut Gratinierter Fenchel</i>	<i>Krevetten an Sataysauce und Gemüse</i>
Donnerstag 28.09	<i>"Opor Ajam" Pouletoberschenkel mit Curry und Kartoffeln</i>	<i>Gemüse "Malaysische Art"</i>	<i>Weisser Reis Reisnudeln</i>	<i>Blumenkohl "Polnische Art" Erbsli a la crème</i>	<i>Gebratenes Rindfleisch mit Mango und Sake</i>
Freitag 29.09	<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 25.09.2017 - 29.09.2017 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 25.09	"Shidomi Sakana Karage Karami Negi" Frittiertes Weissfisch (St. Pierre) mit pikantem Lauch	"Takenoko to Ingen" Bambussprossen mit grünen Bohnen	"Dashi maki Tamago" Japanische Omeletten	"Sauce Yakisoba" Gebratene Nudeln mit Sojasprossen	"Yaki Tori Don" Grilliertes Pouletragout auf Reis und Gemüse an Yakitorisauce
Dienstag 26.09	"Negi-Charsiu" gegartes Schweinefleisch mit Frühlingszwiebeln	"Kōn to kinoko" Mais und Champignon	"Gyokai itame" Gebratene Meeresfrüchte mit Soja und Knoblauch	"Yakiharasame" Glasnudeln mit Ei und Gemüse	"Kaisen-Chirashi" Geschnittener Rohfisch mit Meeresfrüchten auf Sushireis
Mittwoch 27.09	"Chicken-Katsu" Panierte Pouletbrust mit Tonkatsu-Sauce	"Kabocha-nitsuke" Kürbis mit roten Bohnen	"Mushi Yasai" Gedämpftes Gemüse	"Nikudjaga" Kartoffeln mit Rind und Karotten	"Gyu-Curry" Curry mit Rindfleisch
Donnerstag 28.09	"Yakiniku-Itame" Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse	"Yakiyasai" Buntes Ofengemüse	"Kinoko-to-Yasai-ohitashi" Eingelegte Pilze und Spinat in Bouillon	"Takikomi Goman" Gemischter Reis mit Poulet und Gemüse	"Ten Don" Krevetten und Gemüse im Tempurateig auf Reis
Freitag 29.09	Fleisch/Fisch	Vegetarisches	Beilage	Vietnamesisches-Menü	Japan-Menü
	"Bo Bam" Vietnamesisches Fleischgericht mit Rindfleisch, Pilzen und Gemüse	Peperoni und Zucchini "Szechuan"	"Yakiharasame" Glasnudeln mit Ei und Gemüse	"Pho" Vietnamesische Reissuppe 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.

Menüplan 25.09.2017 - 29.09.2017 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 25.09	Kaninchenroulade gefüllt mit Dörraprikosen auf Wirsinggemüse Pro Portion 356kcal/1491kj 10gr. Fett 20gr Kohlenhydrat 	Kalbsbratwurst mit Zwiebel-Sauce und Butterröst	Gebackene Mozzarellasticks mit pikantem Tomatendipp und Basilikumpasta	<i>Mit Sauerrahm, Zwiebeln, Kürbis und Chorizo</i>	Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Basmatireis und Saisongemüse
Dienstag 26.09		Warmes Roastbeef an Thymianjus, Pommes frites und Marktgemüse	Kräutercrepes gefüllt mit frischem Pilzragout und Preiselbeerbirne	<i>Mit Sauerrahm, Zwiebeln, Brie und Honig</i>	
Mittwoch 27.09		Waadtländer Saucisson mit Senfsauce dazu Lauchrahmgemüse und Salzkartoffeln	Gemüse-Spätzlipfanne mit Parmesan überbacken	<i>Mit Sauerrahm, Zwiebeln, Wirsing und Speck</i>	
Donnerstag 28.09		Geschmorte Rindsfleischvögel mit Karottengemüse und Butternudeln	Zwiebelkäsekuchen mit Gemüsesalaten aus garniert	<i>Mit Sauerrahm, Zwiebeln, Cherrytomaten und Pesto</i>	
Freitag 29.09		Limonentagiatelle mit Gurkengemüse und Rauchsalmisstreifen	Penne mit Antipastistreifen, Cherrytomaten und frischem Basilikum	<i>Mit Sauerrahm, Zwiebeln, Crevetten und Lachs</i>	

Alle Preise in CHF inklusive 8 % MwSt.

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

Menüplan 25.09.2017 - 29.09.2017 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 6.50
Montag 25.09	<i>Kürbiscrèmesuppe</i>	<i>Pasta an einer hausgemachten Salbeisauce mit Speckwürfeli</i>	<i>Tomaten – Avocado Salat</i>
Dienstag 26.09	<i>Lauchcrèmesuppe mit Wurst garniert</i>	<i>Hörnli und Gehacktes mit Apfelmus</i>	
Mittwoch 27.09	<i>Kürbiscrèmesuppe</i>	<i>Pasta an einer hausgemachten Salbeisauce mit Speckwürfeli</i>	
Donnerstag 28.09	<i>Lauchcrèmesuppe mit Wurst garniert</i>	<i>Hörnli und Gehacktes mit Apfelmus</i>	
Freitag 29.09	<i>Kürbiscrèmesuppe</i>	<i>Pasta an einer hausgemachten Salbeisauce mit Speckwürfeli</i>	

Alle Preise in CHF inklusive 8 % MwSt.

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

