

BEEF SELECTION



In Zusammenarbeit mit der Metzgerei Mérat & Cie. wurde 2013 das Label BEEF Selection gegründet. Hierbei wollen wir allen Aspekten der Nachhaltigkeit gerecht werden, insbesondere der ganzheitlichen Nutzung des Tieres. Diese ganzheitliche Verwertung zeugt von Respekt und zeigt die Wertschätzung gegenüber einer wertvollen Ressource. Das Rind wird von der Schnauze bis zum Schwanz inklusive Innereien vollständig verwertet. Alle BEEF-Selection-Gerichte sind mit dem obenstehenden Logo gekennzeichnet.



RESTAURANT
BUSINESS
Businesslunch & A la Carte

Menüplan 13.05.2024 - 17.05.2024 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

AUSZUG A LA CARTE-KARTE

Im Business-Restaurant

***Begrüßen wir Sie gerne mit einem
kleinen, aber feinen a la carte-Angebot.***

***Bitte reservieren Sie Ihren
Tisch unter 031 332 56 44***

Ihr Sportgastro-Team

Vorspeise

Erdbeergazpacho

*Kalt servierte spanische Gemüsesuppe
mit regionalen Erdbeeren, Erdbeerchips
schwarzem Pfeffer und Knoblauchcroûtons*

14.00

Hauptgerichte

Casarecce

*Sizilianisches Pastagericht mit Pesto,
grünen Bohnen, Erbsen, sonnengetrockneten Tomaten,
Rucola, Meersalz und Pfeffer*

28.00

Klassiker

Pastrami-Burger

*Kalt aufgeschnittenes geräuchertes,
gepökeltes und gewürztes Rindfleisch, inspiriert durch Reuben Sandwich NY,
im Provencal-Bun mit Sauerkraut, Spiegelei,
Raclettekäse und Thousand-Island-Dip, dazu Pommes frites*

32.00

Und weitere saisonale Gerichte

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

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



Menüplan 13.05.2024 - 17.05.2024 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

Unsere Preise: kleiner Salatteller 6.00 / Suppe 6.00 / Teller mittel 14.50 / Teller gross 16.50

Schweizer Küche & Klassische Gerichte

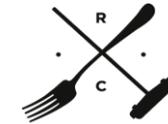
	Suppe	Hauptgericht	Stärkebeilagen	Gemüse	Pasta / Risotto	Spezialgericht
Montag 13.05.	Täglich wechselnde Tagessuppe	Schnitzel-Mäntig Paniertes Schweinsschnitzel	Süsskartoffel-Pommes & Geschmorte Linsen	Sautiertes Erbsen- Rübligemüse & Geschmorter Kabis mit Zitrusfrüchten	Canelloni mit mediterraner Gemüsefüllung in Tomatenrahmsauce, überbacken mit Käse 🌱	Fischknusperli mit Tatarsauce
Dienstag 14.05.		Gebratene Trutenschnitzel (U) mit Pilzrahmsauce	Teigwaren & Orientalischer Bulgur mit Trockenfrüchten	Gedämpfter Brokkoli & Ligurisches Gemüse	Gemüserisotto mit Trockenfleisch & Cherrytomaten	Auberginen-Tätschli auf Tomatenragout 🌱
Mittwoch 15.05.		Geschmorter Rinderbraten mit Kräuterjus	Kartoffelstampf & Pikanter Ebly mit Mais	Dörrbohnen & Kohlrabigemüse mit Rahm	"Pasta a la nona" Teigwaren mit Schinken, Knoblauch & Rahmsauce	"Rakott krumpf" Ungarischer Kartoffelauflauf mit Fleischkäse, Eiern & Sauerrahm
Donnerstag 16.05.		Gebackener Kalbshackbraten mit Weisswein-Senfsauce	Wildreismix & Brezel-Serviettenknödel	Sautierte grüne Bohnen & Gebackener Blumenkohl "polinsche Art"	Safranrisotto mit sautierten Pilzen & Rucola 🌱	Gebratenes Salmfilet auf sautiertem Pak Choi
Freitag 17.05.		Burger Day Hausgemachter Hamburger vom Rind im Brötli	Country Cuts & Pikanter Tomaten-Cous cous	Glasiertes Ruebligemüse & Sautierter Blattspinat	Teigwaren "Bolognese"	Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce & glasierten Birnen 🌱

🌱 Vegetarisch

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

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





RESTAURANT & BAR
CALEDONIA

Beef & Grill & Classics

Menüplan 13.05.2024 - 17.05.2024 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

	Klassisches Menü (mit Suppe oder Salat) 22.50	Tages-Hit (mit Suppe oder Salat) 22.50	Vegetarischer Tageshit (mit Suppe oder Salat) 22.50
Montag 13.05	"PICCATA" <i>Piccata Milanese - Pouletfleisch im Ei-Käsemantel mit Champignons & Schinken, Tomatenspaghetti</i>	"ROSMARIN FOCCACIA" <i>Gefüllt mit Tomaten, Rohschinken, gebackenen gelben Peperoni & Basilikum, dazu Rucola, Grana Padano, Salat an dunkler Balsamico-Vinaigrette</i>	"PICCATA" <i>Auberginen im Ei-Käsemantel mit Champignons & Tomatenspaghetti</i>
Dienstag 14.05	"ROASTBEEF" <i>Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Pommes frites & Tartarsauce</i>	"NIZZA SALAT" <i>Französischer Salat mit Thunfisch, Bohnen, Oliven, Kartoffeln & Ei an einer Zitronenthymian-Vinaigrette</i>	"HIMALAYA PILZE" <i>Orientalisches Pilzragout, Kurkuma, Chili, dazu Basmatireis</i>
Mittwoch 15.05	"CORDON BLEU" <i>Schweins-Cordon bleu, gefüllt mit Rohschinken & Raclettekäse dazu Ofenkartoffeln & Marktgemüse</i>	"KLASSISCH" <i>Rindgeschnetzeltes Stroganoff mit Trockenreis & Broccoli</i>	"PASTA" <i>Penne an Bärlauchpesto mit Kirschtomaten & Grana Padano Splitter</i>
Donnerstag 16.05	"VOM GRILL" <i>Gemischter Salatteller mit grilliertes Schweinshalsteak & Kräuterbutter</i>	"POULETFLÜGELI" <i>Gebackene Pouletfügeli im Chörbli serviert mit Country Cuts</i>	"VEGI GRILL" <i>Gemischter Salatteller mit grillierter Halloumi mit Basilikum Pesto</i>
Freitag 17.05	"FISCH-KNUSPERLI" <i>Hausgemachte Schellfisch-Knusperli im Chörbli mit Pommes frites</i>	"PASTA" <i>Spaghetti mit Bolognesesauce & geriebenen Käse</i>	"GEMÜSEPFANNE" <i>Gebratenes saisonales Gemüse mit Reis & Ei</i>

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

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





Menüplan 13.05.2024 - 17.05.2024 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

Unsere Preise: kleiner Salatteller 6.00 / Suppe 6.00 / Teller mittel 14.50 / Teller gross 16.50

Asian Food & Japanisches Menü & Sushi

	Fleisch/Fisch	Vegetarisch	Stärkebeilagen	Frontcooking
Montag 13.05	Gebratenes Rindfleisch mit Bambus & Shi Take	Gedämpfter Pak choi mit Knoblauch & Sesamöl	Gebratener Reis mit Ei & "Pad Thai" & Reisnudeln mit Sojasprossen	Udonnudelsuppe mit Schweinefleisch
Dienstag 14.05	Gebratenes Schweinefleisch mit Sataysauce & Gemüse	Grilliertes Gemüse mit Süsskartoffeln	Jasminreis & Gebratene Nudeln mit Gemüse	Flambierter, roher Lachs mit Sushireis
Mittwoch 15.05	"Tom ka gai" Sautierte Crevetten (Vietnam) mit Zitronengras, Galgant & Gemüse	Gebratener Blumenkohl & Brokkoli mit Sesamöl & Chili	Basmatireis & Udonnudeln	Paniertes Trutenfleisch mit Reis, Tonkatsusauce & Wasabimayonnaise
Donnerstag 16.05	Gebackene Pouletschenkel an Buttersauce	"Chop Sue" Gemischtes Gemüse & Tofu	"Nasi Goreng" Gebratener Reis mit Gemüse & Ei & Glasnudeln	Gebratenes Rindshacksteak mit Teriyakisauce & Reis
Freitag 17.05	Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse & Yakinikusauce	Buntes Ofengemüse mit Sojasauce	Gebratene Nudeln & Weisser Reis	"Pho" Tam`s Rindersuppe

Sushi & more...

Verkürzen Sie Ihre Wartezeiten: Bestellen Sie Ihre Sushi-Portion bis 16.00 Uhr des Vortages via folgende Emailadresse vor

Sushi klein (8 Stück) 14.00

Sushi gross (14 Stück) 20.00



Menüplan 13.05.2024 - 17.05.2024 jeweils 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

Cafeteria HPF

	Aus dem Suppentopf 8.50	Die Tagespasta oder Risotto 8.00	Saisonale Wochen-Salatschale
Montag 13.05	<i>Saisonale Gemüsecremesuppe</i> 🌱	<i>Pasta "Carbonara"</i>	<i>Wurst – Käse Salat mit Essiggemüse</i> 8.- Special am Dienstag: <i>Riz Casimir mit Poulet, Früchten, Cashews im Reisring</i> 9.90.-
Dienstag 14.05	<i>Sämige Spargelcremesuppe</i> 🌱	<i>Pasta "Cinque Pi"</i> 🌱	
Mittwoch 15.05	<i>Saisonale Gemüsecremesuppe</i> 🌱	<i>Pasta "Carbonara"</i>	
Donnerstag 16.05	<i>Sämige Spargelcremesuppe</i> 🌱	<i>Pasta "Cinque Pi"</i> 🌱	
Freitag 17.05	<i>Saisonale Gemüsecremesuppe</i> 🌱	<i>Pasta "Carbonara"</i>	

🌱 *Vegetarisch*

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

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

