

NEO TROPICAL

CATERING & EVENTS

Menüplan 26. bis. 30. Januar 2026

	Montag Knuspriger Speisen sowie Pouletflügeli, Fischkuserli oder Schnitzel...	Dienstag Braten, Gratin und Kartoffel Variationen	Mittwoch Italienisches Buffet	Donnerstag Schweizer Buffet	Freitag Brasilianisches Buffet
Fleisch Vegi	<ul style="list-style-type: none">- Pouletflügeli- Fischknusperli- Kichererbsen Ragout	<ul style="list-style-type: none">- Fisch in Dill-Kräutersauce- Hackbraten mit Bratensauce- Vegi Geschnetzeltes	<ul style="list-style-type: none">- Rinderbraten- Polpette mit Tomatensauce- Käse Tortellini	<ul style="list-style-type: none">- Rinds Geschnetzeltes- Bratwurst mit Zwiebelsauce- Vegi Casimir	<ul style="list-style-type: none">- Schweinesteak- Poulet Ragout mit Okra- Cremige Bohnen
Dazu servieren	<ul style="list-style-type: none">- Pommes Frites- Wildreis- Blattspinat	<ul style="list-style-type: none">- Kartoffelstock- Jasminreis- Gemüse	<ul style="list-style-type: none">- Risotto- Tagliatelle- Peperonata	<ul style="list-style-type: none">- Rösti Galette- Pilawreis- Gemüse	<ul style="list-style-type: none">- Frittiert Süsskartoffel- Buttersauce- Gegrilltes Gemüse

*Fleischdeklaration: Rinds und Poulet aus der Schweiz, Fischdeklaration: Aus Nordwest Pazifik, Brotdeklaration: Aus der Schweiz
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei
unseren Service*

Unser Mittagsbuffet pro Person 19.50 CHF