



Mittagsmenu

20. April – 24. April 2026

Suppe der Woche:

Karotten-Ingwer-Cremesuppe 6.8

Montag

Lammgöt / Rosmarinjus ^(IRL) 25.5

Lyoner Kartoffeln / Cocobohnen

🍴 Kartoffelgnocchi / Gorgonzolasauce / Spinat / Pinienkerne 23.5

Dienstag

Bärlauch-Hackbraten / Jus ^(CH) 25.5

Pasta / Rüeblli

🍴 Planted Geschnetzeltes / Pilzsauce / Pasta / Rüeblli 23.5

Mittwoch

Teriyaki-Rindschnetzeltes ^(CH) 25.5

Gebratener Reis / Pak Choi

🍴 Gemüsecurry / Gebratener Reis / Pak Choi 23.5

Donnerstag

Poulet-Cordon-bleu ^(H) 25.5

Pommes frites / Buntes Saisonales Gemüse

🍴 Penne an rassisger Tomatensauce / Menüsalat 23.5

Freitag

Doradenfilets / Dillsauce ^(TR) 25.5

Pilawreis / Blattspinat

🍴 Blätterteig Pastetli / Spargel-Tomatenragout 23.5

Um die Verschwendung von Lebensmittel einzudämmen haben wir die Gerichte bewusst portioniert. Sollten Sie Nachschlag wünschen, servieren wir Ihnen gerne ein Supplément der Beilagen.

🍴 Vegetarische Gerichte

Alle Preise in CHF inkl MwSt. / Stand April 2026

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden



Saisonkarte

Spargelcrèmesuppe  Bärlauchpesto	14.5
Weisser Spargel  Sauce Hollandaise / Neue Kartoffeln mit Landrauchschinken 80g	31.5 +8
Gebratenes Lachssteak Sauce Hollandaise / weisser Spargel / Neue Kartoffeln	36.5
Gebratenes Kalbshohrückensteak Morchelsauce / weisser Spargel / Neue Bratkartoffeln	42.5
Rhabarber-Streuselkuchen Vanillesauce	9.5

Herkunftsdeklaration: Lachs (NOR), Kalb (CH)