



Mittagsmenu

27. April – 01. Mai 2026

Suppe der Woche:

Brokkoli-Meerrettich-Crèmesuppe 6.8

Montag

Rindshacktätschli / Bratensauce ^(CH) 25.5

Butterspätzli / Erbsen

☞ Spätzli-Gemüse-Pfanne 23.5

Dienstag

Riz Casimir mit Poulet ^(CH) 25.5

Früchte mit Alpkräutern / Mandelreis

☞ Palak Paneer / Rahmspinat / Mandelreis 23.5

Mittwoch

Rindsfleischvogel / Bratensauce ^(CH) 25.5

Kartoffelstock / Brokkoli

☞ Mohn-Schupfnudeln / Brokkoli / Menüsalat 23.5

Donnerstag

Bärlauchbratwurst / Zwiebelsauce ^(CH) 25.5

Rösti / grüne Bohnen

☞ Bündner Capuns / Gemüsestreifen / Bergkäse 23.5

Freitag

Gebratene Forellenfilets / Mandelbutter ^(IT) 25.5

Schnittlauchkartoffeln / Karotten

☞ Gnocchi / Oliven / getrocknete Tomaten / Salbeibutter 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)