



Mittagsmenu

18. Mai – 24. Mai 2026

Suppe der Woche:

Fenchel-Limetten-Crèmesuppe 6.8

Montag

Churer Fleischtorte (Rind) ^(CH) 25.5

Mangold

🍴 Gemüse-Quiche / Mangold 23.5

Dienstag

St. Galler Schübli / Senf ^(CH) 25.5

Kartoffelgratin / Lauchgemüse

🍴 Glarner Ziger-Hörnli / Röstzwiebeln 23.5

Mittwoch

Pouletflügeli ^(CH) 25.5

Pommes frites / Ofengemüse

🍴 Spargelgratin / Hollandaise / Nussbutterkartoffeln 23.5

Donnerstag

Rindsplätzli / Rahmsauce ^(CH) 25.5

Spiralen / zweierlei Rüeblli

🍴 Bündner Maluns / Kürbis / Bergkäse / Menüsalat / Apfelmus 23.5

Freitag

Dorschfilet / Weisse Tomaten-Beurre Blanc ^(IS) 25.5

Bratkartoffeln / Spinat

🍴 Gefüllte Peperoni / Reis / Tomatensauce / Raclette 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 Mai 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)