



Mittagsmenu

01. Juni – 05. Juni 2026

Suppe der Woche:

Basler Mehlsuppe 6.8

Montag

Luganighe (Schwein) / Jus ^(CH) 25.5

Safranrisotto / Brokkoli

🍴 Vegane Plin in Pigna / Räuchertofu 23.5

Dienstag

Pouletragout / Rahmsauce ^(CH) 25.5

Nudeln / Karotten / Erbsen

🍴 Soja-Geschnetzeltes / Nudeln / Karotten / Erbsen 23.5

Mittwoch

Lammgigot / Rosmarinjus ^(IE) 25.5

Couscous / Gemüsewürfel / überbackener Chicorée

🍴 Käsequiche / bunter Salatteller 23.5

Donnerstag

Rindshuftsteak Kräuterbutter ^(PY) 25.5

Bratkartoffeln / grüner Spargel

🍴 Polenta Schnitte / Ofengemüse / Champignons / Raclettekäse 23.5

Freitag

Gebratener Zander / Kräuter-Remoulade ^(EE) 25.5

Wildreis / Kefen

🍴 Grünkohl-Hanfällchen / Pasta / Mangold / Rahmsauce 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 Juni 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)