



## Mittagsmenu

08. Juni – 12. Juni 2026

### Suppe der Woche:

Erbsen-Minz-Crèmesuppe 6.8

### Montag

Schweinerückensteak / Apfel-Calvados-Jus <sup>(CH)</sup> 25.5

Kräuter-Polentaschnitten / glasierte Kohlrabi

🍴 Kichererbsen-Tajine / Dörraprikosen / Cous Cous 23.5

### Dienstag

Brasato al Barolo (Rind) <sup>(CH)</sup> 25.5

Nudeln / Karotten / Erbsen

🍴 Geröstete Aubergine / Belugalinsenragout 23.5

### Mittwoch

Trutenbrust / Orangen-Thymian-Sauce <sup>(HUN)</sup> 25.5

Dinkelrisotto / Romanesco

🍴 Kräuterpfannkuchen / Frischkäsefüllung 23.5

### Donnerstag

Kalbsrahmragout / Champignons <sup>(CH)</sup> 25.5

Bandnudeln / Ofenkarotten

🍴 Pilz-Stroganoff / Sauerrahm / Bandnudeln / Ofenkarotten 23.5

### Freitag

Gebratenes Doradenfilet / Safran-Sauce <sup>(TK)</sup> 25.5

Petersilienkartoffeln / Fenchel-Orangen-Gemüse

🍴 Spinat-Feta-Strudel / Kräuterdip 23.5

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

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

Herkunftsdeklaration: Lachs (NOR), Kalb (CH)