



# Mittagsmenu

22. Juni – 26. Juni 2026

## Suppe der Woche:

Zucchetti-Basilikum-Cremesuppe 6.8

## Montag

Truten-Piccata / Tomatensauce <sup>(H)</sup> 25.5

Spaghetti / Peperonata

∅ Auberginen-Piccata / Tomatensugo / Spaghetti / Peperonata 23.5

## Dienstag

Rindsragout / Merlot-Jus <sup>(CH)</sup> 25.5

Kartoffelgnocchi / Sommerbohnen / Schalotten

∅ Pilz-Seitanragout / Kräuterrahm / Gnocchi / Bohnen / Schalotten 23.5

## Mittwoch

Schweinsbraten / Kräuterjus <sup>(CH)</sup> 25.5

Bramata-Polenta / Blumenkohl mit Bröseln

∅ Sellerieschnitzel / Kräuterquark / Bramata-Polenta 23.5

Blumenkohl mit Bröseln

## Donnerstag

Kalbsblanquette / Zitronenthymian Jus <sup>(CH)</sup> 25.5

Ebly mit Kräutern / Erbsen à la française

∅ Kichererbsen-Gemüséfrikassee / Ebly mit Kräutern / Erbsen à la française 23.5

## Freitag

Seelachsfilet mit Kräuterkruste / Joghurt-Dill-Sauce <sup>(IS)</sup> 25.5

Schnittlauchkartoffeln / Kefen / getrockneten Tomaten

∅ Gemüse-Kartoffelstrudel / Sauerrahmdip / Kefen / getrocknete Tomaten 23.5

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

Herkunftsdeklaration: Lachs (NOR), Kalb (CH)