



Mittagsmenu

29. Juni – 03. Juli 2026

Suppe der Woche:

Spargelcremesuppe 6.8

Montag

Rindshackbraten / Rosmarin-Jus ^(CH) 25.5

Kartoffelgratin / Ratatouille

∅ Mac & Cheese / Röstzwiebeln 23.5

Dienstag

Pouletbrust Caprese / Tomatensauce ^(H) 25.5

Basilikum-Risotto / Blumenkohl / Pinienkerne

∅ Grillgemüse-Spiess / Tomatensugo / Basilikum-Risotto
Blumenkohl / Pinienkerne 23.5

Mittwoch

Schweinssteak / Café-de-Paris-Jus ^(CH) 25.5

Röstikroketten / Karotten-Ingwer-Gemüse

∅ Gemüse-Cordon-bleu / Kräuterrahmsauce
Röstikroketten / Karotten-Ingwer-Gemüse 23.5

Donnerstag

Kalbspojarski / Pilzrahmsauce ^(CH) 25.5

Pappardelle / Ofenfenchel

∅ Pilzrahmagout / Kräuter / Pappardelle / Ofenfenchel 23.5

Freitag

Gebratenes Wolfsbarschfilet / Rote Kokos-Currysauce ^(TR) 25.5

Butterreis / Chinakohl / Sesam

∅ Tofu-Gemüsecurry / Butterreis / Chinakohl / Sesam 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



Saisankarte

Sommer-Gazpacho  Peperoni-, Gurkenwürfel / Olivenöl	11.5
Luma-Rindscarpaccio ^(CH) Salzitrone / Grana Padano / Rucola	21
Kalbszunge ^(CH) Bohnensalat / Grüne Sauce	25.5
Pouletschenkelspiess vom Grill ^(CH) Gemischter Salat / Kräuterbutter	26.5
Kalter Roastbeef-Teller ^(CH) Sauce Tartare / Pommes frites / Salat	28.5
Vanilleglacé Frische Erdbeeren / Meringue / Schlagrahm	9.5