



Mittagsmenu

06. Juli – 10. Juli 2026

Suppe der Woche:

Bouillon mit Gemüsestreifen 6.8

Montag

Boeuf Bourguignon ^(CH) 25.5

Speck, Champignons, Silberzwiebeln, Petersilie,
Kartoffelstock, zweifarbigte Karotten

🍴 Überbackene Rösti / Champignons / Mangold 23.5

Dienstag

Poulet Strogonoff ^(FR) 25.5

Peperoni / Essiggurken / Champignons / Spätzli / Brokkoli

🍴 Gemüsestrudel / Brokkoli / Cherrytomaten-Ragout 23.5

Mittwoch

Kalbsbrustbraten / Thymianjus ^(CH) 25.5

Parmesan-Polenta / Mangold

🍴 Paniertes Quornschnitzel / Parmesan-Polenta / Mangold 23.5

Donnerstag

Paniertes Schweinskotelett / Tomatensauce ^(CH) 25.5

Spaghetti / Coco-Bohnen

🍴 Auberginen-Piccata / Spaghetti / Tomatenragout / Coco-Bohnen 23.5

Freitag

Forellenfilets / Zitronensauce ^(TR) 25.5

Spinatrisotto / Romanesco

🍴 Lauchquiche / getrocknete Tomaten / Sauerrahmdip / Menüsalat 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) Salzzitrone / 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