



Mittagsmenu

13. Juli – 17. Juli 2026

Suppe der Woche:

Kohlrabicrèmesuppe 6.8

Montag

Kalbs-Ossobuco / Rosmarinjus ^(CH) 25.5

Polenta / Ofenzuchetti

🍴 Kartoffelgnocchi mit Grillgemüse und Rucola 23.5

Dienstag

Pouletfrikassee / Rahmsauce ^(CH) 25.5

Reis / Erbsen

🍴 Gemüse-Auflauf mit Kartoffeln 23.5

Mittwoch

Rindhackbällchen / Champignonsauce ^(CH) 25.5

Kartoffelstock / Rüeblli

🍴 Linsen-Wurzelgemüse-Ragout / Dinkel 23.5

Donnerstag

Schweineschnitzel paniert ^(CH) 25.5

Pommes frites / buntes Gemüse

🍴 Tagliatelle / Peperonisauce / Oliven / Basilikumöl 23.5

Freitag

Zanderfilet / Kräutersauce ^(EE) 25.5

Petersilienkartoffeln / Mangold

🍴 Gemüsestrudel / 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 Juli 2026

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden



Saisonnkarte

| | |
|--|------|
| 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 |