



Mittagsmenu

17. August – 21. August 2026

Suppe der Woche:

Kartoffelsuppe nach Emmentaler Art 6.8

Montag

Chüngeli-Ragout / Kartoffel-Sellerie-Stampf ^(HUN) 25.5

Erbsen-Rüebli-Gemüse

🍴 Spinat-Feta-Strudel / Kräuterdip / Menüsalat 23.5

Dienstag

Poulet-Cordon-bleu / Pommes frites ^(CH) 25.5

Brokkoli / Mandeln

🍴 Paniertes Vegi-Schnitzel / Pommes frites / Brokkoli / Mandeln 23.5

Mittwoch

Rindsgeschnetzeltes / Bratensauce ^(CH) 25.5

Kräuter-Polentaschnitten / glasierter Kohlrabi

🍴 Kräuterpfannkuchen / Frischkäsefüllung / Polentaschnitte 23.5

Donnerstag

Schweinehalsbraten nach Waadtländer Art / Milchsauce ^(CH) 25.5

Schnitz und Drunder / Dörräpfel / Dörrbirnen / Speck /

Kartoffelspalten / Lauchrahmgemüse

🍴 Gelbes Thai-Gemüse-Curry / Tofu / Basmatireis 23.5

Freitag

Egeli nach Thurgauer Art / Zitronensauce ^(RU) 25.5

Butterkartoffeln / Fenchel / Orange / Cherrytomaten

🍴 Walliser Cholera-Kuchen / 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 August 2026

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden



Saisonkarte

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