



Mittagsmenu

24. August – 28. August 2026

Suppe der Woche:

Zucchetti-Basilikum-Crèmesuppe 6.8

Montag

Rindsbraten / Barolojus ^(CH) 25.5

Kartoffelstampf / glasierte Kohlrabi

🍴 Geröstete Aubergine / Belugalinsenragout / Cherrytomaten / Menüsalat 23.5

Dienstag

Kalbsrahmragout mit Champignons ^(CH) 25.5

Bandnudeln / Romanesco

🍴 Pilz-Seitanragout / Kräuterrahm / Bandnudeln / Romanesco 23.5

Mittwoch

Schweinerückensteak / Apfel-Calvados-Jus ^(CH) 25.5

Kräuter-Polentaschnitten / Ofenkarotten / Sesam

🍴 Sellerieschnitzel / Kräuterquark / Kräuter-Polentaschnitten / Ofenkarotten / Sesam 23.5

Donnerstag

Poulet-Satay / Erdnusssauce ^(HUN) 25.5

Jasminreis / Pak-Choi-Wokgemüse

🍴 Tofu-Satay / Erdnusssauce / Jasminreis / Pak-Choi-Wokgemüse 23.5

Freitag

Seelachsfilet mit Kräuterkruste / Joghurt-Dill-Sauce ^(IS) 25.5

Schnittlauchkartoffeln / Blattspinat

🍴 Gemüse-Kartoffelstrudel / Sauerrahmdip 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