



Mittagsmenu

31. August – 04. September 2026

Suppe der Woche:

Tomaten-Basilikum-Crèmesuppe 6.8

Montag

Trutenbrust / Orangen-Thymian-Sauce ^(IT) 25.5

Weissweinrisotto / Brokkoli / Mandeln

Ø Gefüllte Zucchini / Rollgerstengemüse / Gruyère / Tomatenragout 23.5

Weissweinrisotto / Brokkoli / Mandeln

Dienstag

Rindsragout / Merlotjus ^(CH) 25.5

Kartoffelgnocchi / Sommerbohnen / Schalotten

Ø Ratatouille-Gnocchi-Gratin 23.5

Mittwoch

Schweinsbraten / Senfkruste / Kräuterjus ^(CH) 25.5

Bramata-Polenta / Peperonata

Ø Quinoa-Gemüse-Tätschli / Kräuterdip / Bramata-Polenta / 23.5

Peperonata

Donnerstag

Kalbsrollbraten / Zitronenthymian ^(CH) 25.5

Penne / Erbsen à la française

Ø Mediterrane Gemüse-Feta-Penne / Menüsalat 23.5

Freitag

Gebratenes Doradenfilet / Safran-Fenchel-Sauce ^(TR) 25.5

Petersilienkartoffeln / Fenchel-Orangen-Gemüse

Ø Gemüse-Paella / Safranreis 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.

Ø 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