



Mittagsmenu

21. September – 25. September 2026

Suppe der Woche: Selleriecrèmesuppe

6.8

Montag

Paniertes Schweinekotelett / Tomatensauce ^(CH)
Spaghetti / Cocobohnen

25.5

Ø Auberginen-Piccata / Tomatenragout

23.5

Dienstag

Kalbsbrustbraten / Thymianjus ^(CH)
Spätzli / buntes Gemüse

25.5

Ø Gratinierte Polentaschnitte mit Ofengemüse

23.5

Mittwoch

Rindshackbällchen / Tomatensauce ^(CH)
Reis / Erbsen

25.5

Ø Vegi-Hackbällchen / Tomatensauce / Reis / Erbsen

23.5

Donnerstag

Scaloppine al limone / Pouletbrust ^(HUN)
Bandnudeln / Brokkoli

25.5

Ø Gemüse-Agnolotti / Weissweinsauce / Cherrytomaten / Käseflocken

23.5

Freitag

Lachs / Schnittlauch-Rahmsauce ^(NO)
Kartoffelstock / Zucchettigemüse

25.5

Ø Lauchquiche mit getrockneten Tomaten

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 September 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