



Mittagsmenu

28. September – 02. Oktober 2026

Suppe der Woche:

Apfel-Karottensuppe 6.8

Montag

Rindsvoressen ^(CH) 25.5

Kartoffelstock / buntes Gemüse

🍴 Gemüse-Quiche / Mangold 23.5

Dienstag

Wildschwein-Fleischvogel / Wildsauce ^(FR) 25.5

Spätzli / Rotkraut

🍴 Wild-Vegiteller / Spätzli / Rotkraut / Marroni / Rosenkohl 23.5

Mittwoch

Kalbs-Pojarski / Pilzrahmsauce ^(CH) 25.5

Kartoffelgratin / grüne Bohnen

🍴 Mac & Cheese / Röstzwiebeln 23.5

Donnerstag

Maispouardenbrust / Rosmarinjus ^(FR) 25.5

Nudeln / Ratatouille

🍴 Sojageschnetzeltes / Nudeln / Ratatouille 23.5

Freitag

Forellenfilets / Zitronensauce ^(TR) 25.5

Wildreis / Kefen

🍴 Grünkohl-Hanfballchen / Pasta / Spinat / Rahmsauce 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 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