



Mittagsmenu

05. Oktober – 09. Oktober 2026

Suppe der Woche:

Fenchel-Limetten-Crèmesuppe 6.8

Montag

Knusprige Schweinshaxe mit süssem Senf ^(CH) 25.5

Kartoffelstock / Sauerkraut

🍴 Gemüsestrudel / Cherrytomatenragout 23.5

Dienstag

Luzerner Brätkügeli / Poulet-Pastetli ^(CH) 25.5

Reis / Erbsen

🍴 Pilzragout / Pastetli / Reis / Erbsen 23.5

Mittwoch

Rindsstroganoff ^(CH) 25.5

Spätzli / zweierlei Karotten

🍴 Paniertes Quornschnitzel / Spätzli / zweierlei Karotten 23.5

Donnerstag

Wildbratwurst mit Wildsauce ^(FR) 25.5

Salzkartoffeln / gebratener Rosenkohl

🍴 Gebratene Schupfnudeln / Rosenkohl / glasierten Maroni / Preiselbeeren 23.5

Freitag

Schlemmerfilet Bordelais ^(DK) 25.5

Wildreis / Spinat

🍴 Vegane Plain in Pigna / Räuchertofu 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 Oktober 2026

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden



Saisonkarte

Nüsslisalat mit Ei [🍷] Croutons / Speck ^(CH)	16
Kürbissuppe ^(CH) Kernöl	14.5
Hirschpfeffer ^(AT) Spätzle / Rotkohl / Marroni / Preiselbeeren	29.5
Rehschnitzel ^(AT) Spätzle / Wildrahmsauce / Rosenkohl / Mirza Apfel	32.5
Vermicelles-Törtchen Marronipüree / Meringue / Schlagrahm	9.5