



Mittagsmenu

19. Oktober – 23. Oktober 2026

Suppe der Woche:

Pastinaken-Crèmesuppe mit Birne und Thymian 6.8

Montag

Poulet-Cordon-bleu ^(CH) 25.5

Pommes Frites / Brokkoli / Mandeln

🍴 Randen-Feta-Pasta / Feigen / Pekannüsse / Randensauce 23.5

Dienstag

Berner Platte mit Rindssiedfleisch / Speck und Rippli ^(CH) 25.5

Salzkartoffeln / Bohnen / Sauerkraut

🍴 Mujaddara / Linsen / Zwiebeln / Bulgur / Karotten / Rosinen 23.5

Mittwoch

Rindsspiesse / Kräuterbutter ^(CH) 25.5

Bratkartoffeln / Ofenranden

🍴 Hausgemachte Pasta / Waldpilzragout / Kürbis 23.5

Donnerstag

Kalbsbraten mit Kräuter-Sauermilch ^(CH) 25.5

Spätzli / Karotten

🍴 Käsespätzlipfanne / Pilze / Gemüse / Bergkäse 23.5

Freitag

Gebratenes Rotbarschfilet mit Rahmsauce ^(IS) 25.5

Tagliatelle / Ratatouille

🍴 Kürbisrisotto / Federkohl / geröstete Mandeln 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