



Mittagsmenu

26. Oktober – 30. Oktober 2026

Suppe der Woche:

Pastinaken-Crèmesuppe mit Birne und Thymian 6.8

Montag

Maispoullarde / Jus ^(FR) 25.5

Polenta / zweifarbigé Karotten

🍴 Ofenranden / Käsesauce / Rissolée-Kartoffeln 23.5

Dienstag

Tessiner Schweinebraten ^(CH) 25.5

Kräuterspätzli / Rotkraut

🍴 Kartoffelgnocchi / Pinienkerne / Basilikumpesto / Cherrytomaten 23.5

Mittwoch

Poulet-Ragout / Pilzsauce ^(CH) 25.5

Nudeln / Blumenkohl / Ei

🍴 Quinoa / Federkohl / Ofenkürbis / Granatapfelkerne 23.5

Donnerstag

Nürnberger Bratwürstchen / Bratensauce ^(CH) 25.5

Kartoffelstock / Sauerkraut

🍴 Shakshuka / Reis / pochirtes Ei / Peperoni-Tomaten-Sauce 23.5

Freitag

Petersfisch / Safransauce ^(NZ) 25.5

Tagliatelle / Ratatouille

🍴 Gefüllter Spaghettikürbis / Miso-Reis / Nüsse / Feta 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