Mittagsmenu

02. November – 11. November 2026

Suppe der Woche:

Bouillon mit Gemüsestreifen 6.8

Montag

Asado Beef Ribs mit BBQ-Sauce (CH) 25.5
Kartoffel-Wedges / Zweifarbige Karotten

Planted Steak mit Jus / Kartoffel-Wedges / Zweifarbige Karotten 23.5

Dienstag

Kalbsblanquette mit Zitronenthymian (CH) 25.5
Kartoffelstock / Brokkoli

Pilzragout / Kartoffelstock / Brokkoli 23.5

Mittwoch

Schweins-Trüffelbratwurst mit Trüffelsauce (CH) 25.5
Rösti / Grüne Bohnen

Vegane Bratwurst mit Bratensauce / Rösti / Grüne Bohnen 23.5

Donnerstag

Halbes Poulet mit Honig-Senf-Jus (CH) 25.5
Reis / Erbsen

Kräuterpfannkuchen / Frischkäsefüllung / Reis / Erbsen 23.5

Freitag

Gebratenes Kabeljaufilet / Weissweinsauce (NO) 25.5
Salzkartoffeln / Rahmspinat

Blumenkohl-Käse-Medaillons / Rahmspinat / Salzkartoffeln 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 November 2026
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden

Saisonkarte

Nüsslisalat mit Ei 16
Croutons / Speck (CH)

Kürbissuppe (CH) 14.5
Kernöl

Hirschpfeffer (AT) 29.5
Spätzle / Rotkohl / Marroni / Preiselbeeren

Rehschnitzel (AT) 32.5
Spätzle / Wildrahmsauce / Rosenkohl / Mirza Apfel

Vermicelles-Törtchen 9.5
Marronipüree / Meringue / Schlagrahm