Mittagsmenu

16. November – 20. November 2026

Suppe der Woche:

Basler Mehlsuppe 6.8

Montag

Chicken Drummer / Jus (CH) 25.5
Bratkartoffeln / Erbsen

Spinat-Ricotta-Cannelloni / Bratkartoffeln 23.5

Dienstag

Kalbs-Ossobuco / Rosmarinjus (CH) 25.5
Polenta / Ofenranden

Kartoffelgnocchi / Grillgemüse / Rucola 23.5

Mittwoch

Rindssiedfleisch / Meerrettichsauce (CH) 25.5
Salzkartoffeln / Sellerie-Karotten-Lauch-Gemüsewürfel

Pizzoccheri alla Valtellinese / Kartoffeln / Wirz / Bergkäse / Salbeibutter 23.5

Donnerstag

Saucisson vaudoise (CH) 25.5
Linseneintopf / Gemüse

Kürbis-Polenta / Pilz-Tomaten-Ragout 23.5

Freitag

Zanderfilet / Kräutersauce (PL) 25.5
Nudeln / Romanesco

Gerösteter Blumenkohl / Randenbulgur / Erbsen 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