Mittagsmenu

30. November – 04. Dezember 2026

Suppe der Woche:

Marronicrèmesuppe	6.8

Montag

Grossmutters Rindshacktäschli, Pilzrahmsauce (CH) Hörnli, Karotten	25.5
Hörnli-Gemüseauflauf, Menüsalat	23.5

Dienstag

Geschmortes Rindssaftplätzli, Jus (CH) Bratkartoffeln, Ofenkürbis	25.5
Quornschnitzel, Jus, Bratkartoffeln, Ofenkürbis	23.5

Mittwoch

Paniertes Pouletschnitzel (CH) Röstikroketten, Brokkoli	25.5
Pasta, Kürbiscrèmesauce, Brokkoli, Mandeln	23.5

Donnerstag

Saucisson Schwyzoise (CH) Kartoffel-Lauch-Gemüse	25.5
Gemüse-Agnolotti, Weissweinsauce, Cherrytomaten, Käseflocken	23.5

Freitag

Kabeljaufilet, Weissweinsauce (IS) Kartoffel-Sellerie-Stampf, Fenchel-Orangen-Gemüse	25.5
Gemüse-Kartoffelstrudel, Sauerrahmdip,	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

Winter Saisonkarte

Nüsslisalat mit Ei — **14.5**
Speck und Croutons

Kalbshohrückensteak — **44.5**
Morchelrahm Sauce / Nudeln und zwei farbige, glasierte Rüebli

Norwegisches Lachssteak — **34.5**
Mandelkruste, Zürcher Riesling Sauce Salzkartoffeln und Blattspinat

Apfel-Streusel Kuchen — **9.5**
Vanillesauce

Herkunftsdeklaration: Lachs (NOR), Kalb (CH)