Mittagsmenü 02.11. bis 06.11.2026

Fleisch CHF 25.00 / Vegetarisch CHF 25.00 / inklusive Salat oder Suppe
TAKE AWAY PREISE: Fleisch 21.00 / Vegetarisch 21.00 / inklusive Suppe oder Salat

Montag

Fleisch: Niedergegartes Schweinsnierstück mit einer Waldpilzsauce, dazu Butterspätzli und Lauch-Tomaten «provenziale»

Vegi: Hausgemachte Rotkohl-Kichererbsen-Tätschli mit einem Sesam-Limonen Dip, dazu ein Cous Cous- Minzsalat mit Dörraprikosen

---

Dienstag

Fleisch**:** Hausgemachte Hacktätschli mit Stroganoffsauce, serviert mit Butternudeln, dazu Rüebligemüse und Broccoli mit Brösmeli

Vegi: Gemüse-Pilz-Stroganoff, serviert mit Butternudeln, dazu Rüebligemüse und Broccoli mit Brösmeli

---

Mittwoch

Fleisch: Schweinsgeschnetzeltes «Asia Style» mit Sojasauce, Sesam und Ingwer, serviert mit Butterreis und Pak-Choi

Vegi: Kichererbsen-Linsencurry mit Butterreis, serviert mit Frühlingsrollen und Pak-Choi

---

Donnerstag

Fleisch: Pouletbrust umwickelt mit Rohschinken, an einer Rosmarinsauce, serviert mit Parmesanpolenta und herbstlichem Gemüse

Vegi: Parmesanpolenta mit herbstlichem Ofengemüse, serviert mit einer Kürbissauce und grillierten Kräuterseitlingen

---

Freitag

Fisch: Gebratenes Lachsmedaillon mit einer Kräuterkruste, serviert mit Randen-Mascarpone Risotto, dazu Coco-Bohnen-Kohlrabigemüse

Vegi: Hausgemachte Randenpasta mit karamellisiertem Halloumikäse, serviert mit Coco-Bohnen-Kohlrabigemüse

Änderungen möglich!

Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe
mit Kürbisöl und mit karamellisierten Kürbiskernen verfeinert
CHF 13.00

***

Bunte Herbstsalatschüssel
mit Kürbis, Baumnüssen, Trauben, geraffeltem Käse und Wildschwein-Rohschinken
CHF 16.50

Süsses

Mini-Dessert

CHF 5.00

Hauptgänge

Gebratene Riesencrevetten
mit Olivenöl, Kräuter Knoblauch und Chili
serviert mit Gemüse-Spaghetti
CHF 42.00

***

Gebratenes Kalbssteak mit einer Cognacrahmsauce, serviert mit Kürbisknödel und buntem Herbstgemüse
CHF 56.00