

Mittagsmenü

04.05.2026 bis 08.05.2026

Fleisch CHF 24.00 / Vegetarisch CHF 24.00 / inklusive Salat oder Suppe
TAKE AWAY PREISE: Fleisch 20.00 / Vegetarisch 20.00 / inklusive Suppe oder Salat

Montag

- Fleisch: Hackfleischroulade im Speckmantel mit einer Cognacrahmsauce, Süsskartoffelstock und buntem Gemüse
- Vegi: «Pasta» an einer Broccolisauce, mit gefüllten Champignons, Ofengemüse und Mandeln
-

Dienstag

- Fleisch: Gebratenes Schweinssteak mit einer Orangen-Rosmarinsauce, dazu Kartoffelkroketten und dreifarbig gebratene Peperoni mit Frühlingszwiebeln
- Vegi: Mit Basilikum-Ricotta gefüllte Tortelloni, an einer Limonensauce, mit dreifarbig gebratenen Peperoni, mariniertem Babyspinat und Parmesan
-

Mittwoch

- Fleisch: Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Bärlauch-Frischkäse, dazu Butternudeln und Bohnen-Speck-Zwiebelgemüse
- Vegi: Asiatisch gebratene Nudelpfanne mit Gemüse, Ei, Sojasprossen, gebackenem Tufospiess, Erdnüssen und Süss-Saurer Sauce
-

Donnerstag

- Fleisch: Schweinsgeschnetzeltes an einer Meaux-Senfsauce, dazu Butterspätzli und gebackener Blumenkohl mit Tomatensalsa
- Vegi: Gemüse-Risotto mit hausgemachtem Pesto serviert mit gebackenem Blumenkohl, Tomatensalsa und konfierten Cherrytomaten
-

Freitag

- Fleisch: Gebackene Zanderknusperli mit einer Sauce Tartar serviert, dazu Bräterlikartoffeln, Rahmspinat und einer gefüllten Tomate
- Vegi: Auberginen-Involtini mit einem Paprika-Limetten Dip, serviert auf lauwarmen orientalischem Cous-Cous-Salat

Änderungen möglich!

Vorspeisen

Linsen-Currysuppe mit einer
gebackenen Crevette im
Kokosmantel
CHF 14.50

Tomaten-Mozzarellasalat mit
erfrischendem
Basilikumsorbet und
Aceto Balsamico
CHF 15.50

Süsses

Mini-Dessert
CHF 5.00

Hauptgänge

Rindsfiletspiess am einer
hausgemachten BBQ-Sauce,
dazu Pommes Frites und
Frühlingsgemüse
CHF 49.00

Rosa gebratene Entenbrust,
serviert mit einer
Portweinsauce, dazu ein
Orangen-Mascarpone-Risotto
und buntes Frühlingsgemüse
CHF 43.00