

Mittagsmenü

08.06.2026 – 12.06.2026

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: Hacktätschli mit Cognacrahmsauce, serviert mit Kartoffelstock dazu Bohnen mit Speck und Zwiebeln

Vegi: Äpler-Hörnligratin mit Sauce Morney, serviert mit hausgemachten Apfelmus, Röstzwiebeln, dazu Bohnengemüse mit Zwiebeln

Dienstag

Fleisch: Brätkügeli mit Waldpilzrahmsauce serviert im Blätterteigkissen, dazu Reis und Romanesco-Randengemüse

Vegi: Gefüllte Blätterteigkissen mit Pilzen und Gemüse, serviert mit Butterreis und Romanesco-Randengemüse

Mittwoch

Fleisch: Gefüllte Pouletbrust mit Kräuterfrischkäse, serviert mit Rosmarinsauce dazu Butternudeln und Rahmlauch-Tomatengemüse

Vegi: «Pasta» mit Limonensauce, serviert mit buntem Gemüse, Reibkäse, Dörrtomaten und Blattspinat, dazu gefüllte Champignons mit Frischkäse

Donnerstag

Fleisch: Gebratenes Schweinesteak mit Pfefferrahmsauce, serviert mit Kartoffelgratin und buntes Sommergemüse

Vegi: Kartoffel-Ricottatätschli mit Erbsen, dazu Kichererbsen-Linsenragout mit Tomatensauce, Sommergemüse und marinierten Rucola

Freitag

Fleisch: Schweinsgeschnetztes mit Senfrahmsauce, serviert mit Butterreis und Kohlrabi-Erbsengemüse

Vegi: «Nasi Goreng» mit gebackenem Tofu, dazu Gemüse, Ei und Sprossen serviert mit einem Fruchtspiessli

Vorspeisen

Weissweincrèmesuppe mit
caramellisierten
Apfelwürfel, Trauben,
Rahmtupf und Croûtons
CHF 12.50

Gebackene Samosa
mit orientalischem
Couscous -Salat
serviert mit Ricottacrème
und Granatapfelkernen
CHF 16.00

Änderungen möglich!

Süsses

Mini-Dessert
CHF 5.00

Hauptgänge

Duett von geschmortem
Lammragout und Lammnierstück
im Knusper-Kräutermantel
dazu hausgemachter
Erbsen-Kartoffelstampf
und frühlingshaftes Gemüse
CHF 42.00

Bunter Fitnesssteller mit gebratenem
Rindsentrecôte, dazu Jus und
Rotweibutter
CHF 47.00