

Mittagsmenü 02.02 bis 06.02.2026

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: Aargauer Rüeblibraten mit Calvados-Apfelsauce, dazu Butternudeln und Cocobohnen mit Speck und Zwiebeln
- Vegi: Mediterrane Gemüsequiche mit Linsen-Dörraprikosensalat, serviert mit Kräuterquark und Radieslijulienne

Dienstag

- Fleisch: Gebratene Pouletbrust im Kokosmantel mit Currysauce, dazu Butterreis und gebratenes Wokgemüse
- Vegi: Gebackene Frühlingsrollen mit buntem Gemüsecurry, serviert mit Butterreis und Kokos-Bananen

Mittwoch

- Fleisch: Gebratenes Schweinesteak mit Tomaten und Raclettekäse überbacken, dazu eine Rosmarinsauce, Kartoffelgratin und Rahmwirz-Kürbisgemüse
- Vegi: Hausgemachte Pasta mit Peperoni-Fetasauce, serviert mit gebackenen Kürbisspalten, Kräuterpesto und konfierten Cherrytomaten

Donnerstag

- Fleisch: Bratwurst mit Zwiebelsauce, dazu Kartoffelwedges und glasiertes Rüebligemüse mit Erbsen
- Vegi: Hausgemachte Randenspätzli mit Kräuterweissweinsauce, serviert mit buntem Gemüse, Nusscrumble und Babyspinat

Freitag

- Fisch: Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterkruste, dazu ein cremiger Mascarpone-Gersotto und gratinierter Lauch mit Tomatenwürfel
- Vegi: Mascarpone-Gemüsegersotto mit gebackenen Pilzen, Parmesanchip und gratiniertem Lauch mit Tomatenwürfel

Änderungen möglich!

Vorspeisen

Kräuterschaumsuppe mit
gebratener Jakobsmuschel im
Speckmantel und Croûtons
CHF 14.50

Nüsslisalat mit Balsamico-
Honigdressing, dazu ein
pochiertes Ei, gebratener Speck,
Waldpilze und karamellisierte
Haselnüsse
CHF 16.00

Süsses

Mini-Dessert
CHF 5.00

Hauptgänge

Gebratenes Rindsentrecôte mit
einer Birnen-Rosmarinkruste, dazu
Senfsauce, hausgemachte
Butternudeln und Gemüse
CHF 47.00

Schweinsfiletgeschnetzeltes mit
Morchelrahmsauce, serviert mit
Rösti und buntem Gemüse
CHF 39.00