

Mittagsmenü

23.02.2026 – 27.02.2026

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: Am Stück niedergegartes Schweinsnierstück mit Waldpilzkruste
Rahmsauce, serviert mit Butternudeln, dazu gratinierter Blumenkohl
und Randen
- Vegi: Spinat-Linsenlasagne mit Tomatencoulis, dazu gebackenes Kürbis-
Pilzgemüse und Parmesanchip

Dienstag

- Fleisch: Kalbsadrio mit Zwiebelsauce, dazu Rösti-Kroketten und Ofengemüse
- Vegi: Gebackenes Ofengemüse mit backed Potatoes, dazu Sauerrahm-Dip
und grillierte Pilze

Mittwoch

- Fleisch: Jägerbraten mit Peperoni-Pilzsauce, dazu Parmesan-Polenta
und buntem Gemüse
- Vegi: Hörnli-Gemüsegratin mit Kräutersauce, dazu Röstzwiebeln
und hausgemachtem Apfelmus

Donnerstag

- Fleisch: Pouletbrustgeschnetztes mit Soja-Sesamsauce und Ingwer
serviert mit Limonenreis, dazu Zucchetti-Peperonigemüse
- Vegi: Hausgemachte Quinoa-Täschli mit gebratenem Zucchetti-
Peperonigemüse, dazu Kürbis-Tomatensalsa und Sauerrahm

Freitag

- Fisch: Gebratenes Forellenfilet mit Limonensauce, dazu Blattspinat
und gebackene Kartoffel-Wedges
- Vegi: Crémiges Gorgonzola-Gersotto mit gebackenem Randen-Walnuss-Strudel
und Gemüsestreifen

Vorspeisen

Safranschaumsuppe mit
gebackener Kürbis-
Frischkäsekugel, Rahmtupf
& Croûtons
CHF 15.00

Duett vom
Rauchforellenmousse &
Rauchlachsrose, dazu ein
kleines Salatbouquett
Pumpernickel
Meerrettichschaum
CHF 17.00

Änderungen möglich!

Süsses

Mini-Dessert

CHF 5.00

Hauptgänge

Kalbssaltimbocca mit Rosmarinjus
hausgemachte Safrantagliatelle
& buntem Wintergemüse
CHF 48.00

Gebratene Rindsfiletwürfel mit
Pfefferrahmsauce, dazu
Kartoffelgartin und buntem Gemüse
CHF 49.00