

Mittagsmenü 02.03 bis 06.03.2026

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: Pouletgeschnetzeltes mit Süss-Sauersauce, dazu Butterreis und Pakchoi-Rübligemüse

Vegi: Vegetarisches Chili sin Carne, serviert mit Butterreis, hausgemachtem Oliven-Fladenbrot und Pakchoi-Rübligemüse

Dienstag

Fleisch: Hornussersteak mit Paprikasauce, dazu Pommes Savoyarde und mediterranes Gemüse

Vegi: Gratiniertes Süsskartoffelsteak mit Randen-Walnusstopping und Feta, , serviert mit mediterranem Gemüse und Limonen-Crème-Fraîche

Mittwoch

Fleisch: Rindsgeschnetzeltes mit Rotwein-Traubensauce, dazu Butternudeln und Romanesco-Randengemüse

Vegi: Hausgemachte Wirzköpfl gefüllt mit Gemüse und Polenta, dazu eine Kräuter-Käsesauce, Röstzwiebeln und Randen

Donnerstag

Fleisch: Schweinssaltimbocca mit Thymiansauce, serviert mit cremigem Tomatenrisotto und Coco-Bohnen-Kürbisgemüse

Vegi: Cremiges Tomatenrisotto mit gebackenem Mozzarella, dazu Coco-Bohnen-Kürbisgemüse und grillierte Pilze

Freitag

Fisch: Duett vom gebratenem Zanderfilet und Fischtätschli, serviert mit Kartoffel-Gemüseragout, Randenschaum und Kräuterpesto

Vegi: Hausgemachte Blumenkohl-Randentaler mit Kräuterpesto und Kartoffel-Gemüseragout

Änderungen möglich!

Vorspeisen

Helle Tomatencrèmesuppe mit gebratener Jakobsmuschel im Speckmantel, Croûtons und Rahmtupf
CHF 13.50

Bunte Salatschüssel mit geraffeltem Käse, gebratenem Speck, Nüssen und Ei
CHF 16.00

Süsses

Mini-Dessert

CHF 5.00

Hauptgänge

Kalbsgeschnetzeltes mit Senfrahmsauce, dazu Butterspätzli und buntes Gemüse
CHF 48.00

Pouletspiese mit Erdnussauce, dazu Sweet-Chillisauce und gebratener Reis mit Gemüse, Sesam und Tofu
CHF 41.00