

	13			
	Mo	Di	Mi	Do
24. März 2025	 <p>Tagesmenü 1</p> <p>Spaghetti Plausch mit Bolognesesauce, Tomaten-Sugo, Pesto Genovese oder Carbonara à discrétion...</p> <p>à discrétion CHF 26.00/ 1 Teller CHF 23.50</p>	<p>Tagesmenü 2</p> 	<p>Vegetarisch</p> <p>Gratinierte gefüllte Cannelloni mit Ricotta und Spinat auf gebratenem Zucchini-Gemüse</p>	<p>Dessert</p> <p>Tiramisu mit Amaretto im Gläsli</p> <p>CHF 6.50</p>
25. März 2025	<p>Hausgemachter Kalbshackbraten mit Champignonsauce, Parmesan Polenta und geschmorter Palmkohl mit Schalotten</p> <p>CHF 24.00</p>	<p>Gelbes Fisch-Curry mit Lachs, Barramundi und Crevette (Norwegen & Sud Pazifik) auf Blattspinat und Basmati-Reistimbale</p> <p>CHF 27.50</p>	<p>Rösti belegt mit grilliertem Gemüse und grünem Spargel leicht überbacken mit Kräuter-Briekäse</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Rosa Grapfruit-Orangensalat mit Mango Sorbet</p> <p>CHF 7.50</p>
26. März 2025	<p>Geräuchertes Rippli mit Prosecco-Senfsauce, Bärlauch-Hörnigratin und glasierte Gemüsevariation</p> <p>CHF 24.00</p>	<p>Rinds-Rumpsteak vom Grill (150g) mit Chimichurri-Butter, Süsskartoffen und Pimentos de Padron</p> <p>CHF 28.50</p>	<p>Nord-Afrikanischer Linsen-Eintopf serviert mit Couscous, Auberginen Gemüse und Halloumikäse vom Grill</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Schwarzwälderkirsch -Torte im Glas</p> <p>CHF 7.50</p>
27. März 2025	<p>Gebratenes Truthahn-Saltimbocca mit Marsalajus, Risotto und ofen Sellerie mit Karotten</p> <p>CHF 24.50</p>	<p>Lammcarrée am Stück niedergegart (Neuseeland) mit Rosmarinkartoffeln und Peperoni-Zucchini-Streifengemüse mit Basilikumöl</p> <p>CHF 28.50</p>	<p>«Chäsbrägu» Ruchbrotscheibe mit Tomaten und Oberländer Raclettekäse überbacken dazu ein Spiegelei</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Gefüllte Blätterteigrolle mit Birnen und Cranberrys dazu Walnussglice und Rahm</p> <p>CHF 7.50</p>
28. März 2025	<p>Forellenfilet (MSC Italien) mit Pernod-Dill Sauce, Bulgur und junger Blattspinat</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Paniertes Schweinshalschnitzel mit Chili-Mayonnaise, Pommes frites und glasiertes Frühlingsgemüse</p> <p>CHF 24.50</p>	<p>Paniertes Avocado-Mais Pätzli mit Süsskartoffelgratin und Frühlingsgemüse</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Feines Panna Cotta mit Beeren Coulis</p> <p>CHF 6.50</p>
29. März 2025	<p>Poulet Piccata mit Tomaten-Basilikumsugo, Butter Papardelle und Artischocken-Karotten Gemüse</p> <p>CHF 24.50</p>	<p>Öise Wuchenhit Spaghetti mit Pulpo (Italien) Mönchsbart, Peperoncini, Chnobl und Basilikum</p> <p>CHF 24.00</p>	<p>Feines Vegi-Soja Stroganoff serviert im Kartoffelpastetli</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Meringue Tartelette mit Vanillerahm und Kiwi</p> <p>CHF 6.50</p>
30. März 2025	<p>Am Stück gebratenes Rindsentrecote mit Pfeffer-Cognacsauce, Kartoffel Krokettli und Gemüse Pot Pourri</p> <p>CHF 28.50</p>	<p>Gebratene Eglifilet (Estland) *schöne Müllerin* dazu Butter Patatli und Mandel Broccoli</p> <p>CHF 27.50</p>	<p>Bärlauch-Ravioli auf Frühlingslauch-Rüebli Gemüse an Mascarponesauce und Parmesan</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Hausgemachter Rhabarbercake mit Kompott</p> <p>CHF 7.50</p>