

	Tagesmenü 1	Tagesmenü 2	Vegetarisch	Dessert	Abendessen (auf Vorbestellung)
<b>15</b>					
<b>Ostermontag</b> 6. April 2026	<b>*Lammenrack</b> (NZ) Rosmarinjus Bärlauch-Kartoffelgratin Gemüse Ratatouille  CHF 35.00	<b>Lachs Médailleon</b> (Norwegen) gebraten Safran - Weissweinsauce feine Bandnudeln Blattspinat & Dörrtomaten  CHF 31.50	<b>Spargel-Champignon Ragoût</b> Brioche Toast pochiertes Ei  CHF 28.00	<b>Moelleux au Chocolat</b> Warmes Schokoladenken Vanilleglace Rahmrosette  CHF 5.50	<b>Laugenzopf</b> Frischkäse, Salami & Kresse <b>Vegi; Laugenzopf Käse</b> Frischkäse, Brie & Kresse  CHF 13.50
<b>Di</b> 7. April 2026	<b>Pouletschenkelsteak</b> Ajvar - Sauerrahm Dip Paprika - Cous Cous Gemüse Pot pourri  CHF 25.00	<b>Weisser Spargel</b> Rahm - Zitronenhollandaise neue Kartoffeln Bündner Rohschinken  CHF 27.00	<b>Pikantes Gemüse-Linsen Curry</b> Basmatireis Okraschoten & Sprossen grillierte Ananas  CHF 23.50	<b>Vanille Diplomatcrème</b> Beeren garnitur  CHF 5.50	<b>Aufschnitteller</b> garniert & Brot  <b>Vegi; Käseteller</b> garniert & Brot CHF 13.50
<b>Mi</b> 8. April 2026	<b>Rindsschmorbraten</b> Pflaumensauce Butter Bandnudeln gelbe Pfläzer Rüebli  CHF 25.00	<b>Rosa gebratene *Entenbrust</b> (Frankreich) Chimichurri Sauce Kartoffeltaler gebacken gerösteter grüner Spargel  CHF 27.00	<b>Avocado-Mais Knusperplätzli</b> Kresse-Basilikum Jogurt Dip gemischtem Wildreis Tagesgemüse  CHF 23.50	<b>Frischer Fruchtsalat</b> Ingwer & Limoncello  CHF 5.50	<b>Spargelsalat</b> Ei & Sonnenblumen garniert Husbrot  CHF 13.50
<b>Do</b> 9. April 2026	<b>Kalbshack Tätschli im Brioche</b> BBQ - Dip & Cheddar Pommes Frites Coles Slaw Gurke, Tomaten, Zwiebeln  CHF 25.00	<b>Kabiljaufilet</b> (Norwegen) Speck - Senfsauce Butter Pilavreis weissen Spargel  CHF 27.00	<b>Mit Panko paniertem Tofu</b> Tagesbeilage Rahmgemüse  CHF 23.50	<b>Affogato italiana</b> Vanilleglacé warmer Espresso  CHF 5.50	<b>Chäschüechli</b> gemischter Salat Joghurt Dressing  CHF 13.50
<b>Fr</b> 10. April 2026	<b>Buntbarschfilet</b> (Südpazifik) gebraten Proseccorahmsauce Petersilienkartoffeln Ofen Röst Gemüse  CHF 25.00	<b>Kalbsragout mit Champignon Kräuterrahmsauce</b> Reiskügeli mit Mandeln grüne Spargel Cuts  CHF 27.00	<b>Grillierter Halloumikäse</b> Tzaziki Kräuter Boulgur Tagesgemüse  CHF 23.50	<b>Kokos-Panna Cotta</b> Maracuja-Mangocoulis  CHF 5.50	<b>Griessflammerie</b> Kirschenkompott <b>Vegi; Tomaten - Mozzarella</b> Salat, Butter & Brötli  CHF 13.50
<b>Sa</b> 11. April 2026	<b>Poulet Cordon Bleu</b> Greyerzer & Schinken Zitrone Tagesbeilage glasierte Karotten  CHF 25.00	<b>... Öise Wuchehit...</b> <b>Kalbsfilet Medailleon</b> <b>Limetten-Thymian Butter</b> <b>Pommes frites</b> <b>Tagesgemüse</b>  CHF 36.00	<b>Hausgemachter Gemüsetaler</b> Petersilien - Sauerrahm Tomaten Reismudeln Broccolirösli & Mandeln  CHF 23.50	<b>Biscuitrolle gefüllt</b> Mascarpone & Beeren  CHF 5.50	<b>Birchermüesli</b> garniert Butter Weggli  CHF 13.50
<b>So</b> 12. April 2026	<b>Rindshuftstreifen Stroganoff</b> Frischkäse Polenta Thymian - Zucchinigemüse  CHF 34.50	<b>Forellenfilet</b> (Italien) Dill-Mandelbutter Weisswein-Risotto Romanesco Rössli  CHF 29.50	<b>Auberginen &amp; Zucchini Piccata</b> Weisswein- Risotto Ofen-Kräuter Tomate Reibkäse & Rucola  CHF 27.50	<b>Rumglace</b> Bananen & Schoggisauce Rahmrosette  CHF 5.50	<b>Eier Canapé</b> garniert mit Radiesli Fruchtjoghurt  CHF 13.50