

	Tagesmenü 1	Tagesmenü 2	Vegetarisch	Dessert	Abendessen (auf Vorbestellung)
13 Mo 23. März 2026	Schweinsschnitzel Masala Salbeisauce Safranrisotto Thymian - Zucchini CHF 25.00	Rosa gebratenes Lammrack (Neuseeland) Thymian- Balsamicojus Kartoffel Pesto Gnocchi Ofengemüse CHF 27.00	Indisches Palak Paneer Spinat, Linsen & Gewürzen gebratener Paneer Basmatireis CHF 25.00	Tiramisu italiana CHF 5.50	Kartoffel-Fleischpfanne Schnittlauch Dip Vegi; Kartoffel-Gemüsepfanne Schnittlauch Dip CHF 13.50
Di 24. März 2026	Hausgemachter Kalbshackbraten Champignonsauce Parmesan Polenta geschmorter Palmkohl mit Schalotten CHF 25.00	Gelbes Fisch-Curry Lachs, Buntbarsch & Crevette (Norwegen & Sud Pazifik) Basmati-Reist Tagesgemüse & Sprossen CHF 27.00	Kartoffelpuffer gebraten Schnittlauch - Sauerrahm Dip Spargel - Gemüsemix Gehobelter Käse CHF 25.00	Rosa Grapfruit-Orangensalat Mango Sorbet CHF 5.50	Salatteller Ei, Käsestreifen & Huusbrot CHF 13.50
Mi 25. März 2026	Schweinsnierstück Körner - Senfsauce Bärlauch - Hörnliglatin glasierte Gemüsevariation CHF 25.00	Rinds-Rumpsteak Chimichurri-Butter Süsskartoffen Tagesgemüse CHF 27.00	Afrikanischer Linsen- Eintopf Feta - Joghurt Salza Couscous Auberginen Gemüse CHF 25.00	Crème mit schwarzer Kirsche marinierter Biscuit CHF 5.50	Wienerli Kartoffel - Radieslisalat Vegi; Halloumi gebraten Kartoffel & Radieslisalat CHF 13.50
Do 26. März 2026	Truthahn-Saltimbocca Portweinjus italienische Kartoffeln gebackene Karotten CHF 25.00	Gebratenes Hirschfilet (EU) Rotwein - Zwetschgensauce Semmelknödel sautierter Rotkabis CHF 27.00	«Chäsbrägu» Ruchbrotscheibe Tomaten & Raclettekäse überbacken Spiegelei Früchtekompott CHF 25.00	Gefüllte Blätterteig Tartelette marinierte Beeren Vanillecrème CHF 5.50	Gemüsebolognese Kartoffestock Käse Apfelmus CHF 13.50
Fr 27. März 2026	Forellenfilet (MSC Italien) Pernod-Dill Sauce Gewürz Bulgur junger Blattspinat mit Zwiebeln CHF 25.00	Schweinshal - Pfeffersteak Chili-Kräutermayonnaise Pommes frites glasiertes Frühlingsgemüse CHF 27.00	Paniertes Avocado-Mais Pätzli Ajvar - Sauerrahm Dip Süsskartoffelgratin Tagesgemüse CHF 25.00	Panna Cotta Fruchtsauce CHF 5.50	Früchtequark Honig, Beeren garniert Butter & Weggli CHF 13.50
Sa 28. März 2026	Poulet Piccata Tomaten-Basilikumsugo Butter Papardelle Artischocken-Peperoni Gemüse CHF 25.00	Öise Wuchenhit Kalbsschnitzel Figlmüller Zitrone Kartoffelsalat garniert CHF 32.50	Feines Vegi-Soja Stroganoff serviert im Kartoffelpastetli CHF 25.00	Meringue Crunch Vanilleglace garniert CHF 5.50	Aufschnittteller garniert & Brot Vegi; Käseteller garniert & Brot CHF 13.50
So 29. März 2026	Rosa Rindsentrecote Pfeffer-Cognacsauce Kartoffel Kroketten Gemüse Potpourri CHF 35.00	Gebratene Eglifilet (Estland) Mandel - Peterlibutter Pilav - Mixreis Mandel Broccoli CHF 29.50	Bärlauch - Käse Ravioli Mascarpone - Crèmesauce Frühlingsgemüse Grana Padano Hobel Rucola CHF 27.50	Hausgemachter Rhabarber Steusel Brownie CHF 5.50	Schinkengipfeli Blattsalat & Joghurt Vegi; Chäschrüechli Blattsalat & Joghurt CHF 13.50

Wenn nicht anders vermerkt, sind Fisch, Fleisch und Fleischzerzeugnisse aus CH Herkunft sowie Brot & Backwaren in der CH hergestellt / Bei Allergien fragen Sie bitte beim Service-Team nach.

*Kann Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderer erzeugt worden sein. Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.