

49	Tagesmenü 1	Tagesmenü 2	Vegetarisch	Dessert	Abendessen (auf Vorbestellung)
Mo 1. Dezember 2025	<b>Rindshacksteak «Madagaskar»</b> Pfeffer-Rahmsauce, Kartoffel-Rüebli Püree Kohlräbli-Erbsengemüse CHF 25.00	<b>Schweinssteak Kräuterkruste</b> gebratenen Schupfnudeln Sauerkraut CHF 27.00	<b>Rassiges Chili sin carne</b> Gemüse Bolognese rote Bohnen, Mais, Chilli Butter Reis & Guacamole CHF 25.00	<b>Frischer Fruchtsalat</b> Zitronen Sorbet CHF 5.50	<b>Salatteller mit Ei</b> Röstgemüse & Huusbrot CHF 13.50
Di 2. Dezember 2025	<b>Geschmortes Rindschulterfilet</b> Merlot Sauce Polenta Ratatouille mit Thymian CHF 25.00	<b>Kaninchenragout</b> (Frankreich) Marsala Sauce, Speck & Silberzwiebeln Weisswein Risotto Broccoli CHF 27.00	<b>Loaded Potatoe</b> Schnittlauch-Sauerrahm glasierte Rüebli & Kresse Hausgemachte Arancini CHF 25.00	<b>Panna Cotta</b> Aprikosenkompott CHF 5.50	<b>Kirschenwähe</b> Vanilleguss <b>Vegi; Rühreier</b> Toast CHF 13.50
Mi 3. Dezember 2025	<b>Kalbs Pojarski gebacken</b> Rosmarinjus Pilawreis grüne Zwiebel Bohnen CHF 25.00	<b>Schweinsschulter Braten</b> Dörraprikosen Kartoffel Gnocchi Ofenfenchel mit Kräutern CHF 27.00	<b>Penne al Gorgonzola</b> Cashewnüssen Blattspinat Tagesgemüse & Rucola CHF 25.00	<b>Marinierter Ananas Salat</b> Vanilleglace Rahmrosette CHF 5.50	<b>Aufschnittteller</b> garniert & Brot <b>Vegi; Käseteller</b> garniert & Brot CHF 13.50
Do 4. Dezember 2025	<b>Pouletbrustplätzli</b> Zitronenrahmsauce Kurkuma-Pilawreis geschmorter Butternuss Kürbis CHF 25.00	<b>Heilbutt Médaillon</b> (Norwegen) Tomaten - Lauch Salsa Couscous Tagesgemüse CHF 27.00	<b>Halloumi-Bratkäse</b> Ofen - ZucchiniGemüse Limetten - Olivenöl Sauerrahm Dip CHF 25.00	<b>Minze Quarkcrème</b> Kirschenkompott CHF 5.50	<b>Vegibällchen gebacken</b> Salatgarnitur & Quark Dip CHF 13.50
Fr 5. Dezember 2025	<b>Ofen Lachs Médaillon</b> (Norwegen) Dill-Hollandaise Sauce kleine Röstkartoffeln RüebliGemüse CHF 25.00	<b>Panko Schweinshals schnitzel</b> Zitrone Pommes frites Blattsalat CHF 27.00	<b>Vegi Momo`s</b> Mango - Chili Dip mediterrane Belugalinsen geschmorter Brüsseler Endivien Rucola CHF 25.00	<b>Griessköpfli</b> Früchtekopott CHF 5.50	<b>Butter Weggli</b> Frischkäse & Hartkäse Tomaten & Rucolasalat CHF 13.50
Sa 6. Dezember 2025	<b>MITTAGS-TREFF</b> <b>3 Gang Menü</b> Suppe oder Salat Hörnli/G Hacktes/Apfelmus Tagesdessert CHF 25.00	<b>... Öise Wuchenhit...</b> <b>Kalbsleberli mit Äpfel Zwiebeln,</b> <b>Kartoffelstock</b> <b>Tagesgemüse</b> CHF 33.00	<b>MITTAGS-TREFF</b> <b>3 Gang Menü</b> Suppe oder Salatutter Rösti/Zucchini/Peperoni/Tomaten Mozzarella / Tagesdessert CHF 25.00	<b>Blätterteigblume gefüllt</b> Vanillecrème Marronen glasiert CHF 5.50	<b>Gemüse Canneloni</b> Tomaten & Basilikum CHF 13.50
So 7. Dezember 2025	<b>Kalbsschulter Braten</b> Dörrzwetschgen - Portweinjus Kartoffelgratin Mandel Broccoli CHF 33.50	<b>Dorade Royalefilet</b> (Zucht/TR) Zitronenöl, Peterli & Kapern Butterrisotto Romanescorössli CHF 31.50	<b>Gemüse Süß - Sauer</b> Frühlingsrolle marinierte Glasnudeln Sprossenmix garnitur CHF 27.50	<b>Schweden - Törtli</b> glasierte Trauben & Rahm CHF 5.50	<b>Thonsalat &amp; Radiesli</b> Gurken & Huusbrot <b>Vegi; Griechischer Salat</b> Gurke, Peperoni, Feta & Huusbrot CHF 13.50

Wenn nicht anders vermerkt, sind Fisch, Fleisch und Fleischserzeugnisse aus CH Herkunft sowie Brot &amp; 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.