

48



25. November 2024

## Tagesmenü 1

**Pouletbrust Piccata**  
Tomaten-Basilikum Sugo, Spaghetti  
und gebratenes Zucchini Gemüse

CHF 24,00

## Tagesmenü 2

**Wolfsbarschrückenfilet** (Türkei)  
mit Wasabi-Hollandaisesauce, Karottenpüree  
mit Honig und Ofen Kürbis

CHF 26,00

## Vegetarisch

**Curry von Auberginen & Linsen** mit Kokos und  
Ingwer, panierte Banane und Basmatireis  
mit schwarzem Sesam

CHF 23,50

## Dessert

Frischer Clementinensalat  
mit Campari  
und Cassis Sorbet

CHF 7,50

Di

26. November 2024

**Cordon-bleu mit saftigem Schinken  
und Bergkäse**  
dazu Pommes frites  
und Böhnli Schalotten

CHF 24,50

**Sautiertes Rehplätzli** (Österreich)  
an Portwein-Pflaumensauce,  
Polenta mit Rosinen und Grappa,  
Rosenkohl mit Schalotten

CHF 29,50

**\*Herbstliche Gnocchipfanne\***  
mit Wirsing, Kürbis und Trauben  
an Cantadourahmsauce

CHF 23,50

Hausgemachter Tiroler Cake  
mit Schlagrahm

CHF 6,50

Mi

27. November 2024

**Kalbsrahmgulasch mit Eierschwämmli**,  
serviert mit Pilawreis  
und Kürbis-Erbsengemüse

CHF 25,50

**Gebratene Seeteufel Médailles** (Island) mit  
Zitrusöl und Kräutern auf Spaghetti mit  
Safra sauce und Fenchelspickel

CHF 28,00

**Samiges Randen-Risotto** mit  
Ziegenfrischkäse, frische Feige  
und Kemencrunsch

CHF 23,50

Karamelköppli mit Krokant

CHF 6,50

Do

28. November 2024

**Geschmorte Schweinshaxe** mit Bier-  
Kümmelsauce, Serviettenknödel mit Schnittlauch  
und Sauerkraut

CHF 24,00

**Rassiges Curry von Lammhüftli** mit Tomaten  
und Kokosmilch (Neuseeland), Couscous mit Garam  
Masala und gebratenes Auberginen-  
Peperonigemüse

CHF 26,50

**Äplerhörnli**  
mit Röstzwiebeln, Lauch, Pastinaken  
leicht überbacken mit Raclettekäse  
dazu frische Apfelschnitze

CHF 23,50

Weisses Schokoladen Mousse  
mit Kirsch verfeinert und  
Blätterteig Prussien

CHF 6,50

Fr

29. November 2024

**Duett von Saibling & Blacktiger-Krevette**  
(Island & VT) an Kokos-Ingwerrahmsauce  
mit Butter Patatli und Blattspinat

CHF 25,50

**Gefüllte Kalbsbrust** mit Marsalajus,  
Kartoffel Mousseline und glasiertes  
Karotten Gemüse

CHF 24,50

**Baked \*Sweet Potatoe\*** mit Schnittlauch-  
Sauerrahm auf mediterranem Ofen-Gemüse  
mit Basilikumöl verfeinert dazu ein Soyaplätzli

CHF 23,50

Rum-Glace, Banane mit Schokolade  
und Mandeln

CHF 7,50

Sa

30. November 2024

**Ziegler's Fleischkäse \*us em Ofen\***,  
Zwiebeln-Paprika Kartoffeln  
und Kohlräbli-Erbsen Gemüse

CHF 25,50

**Öise Wuchenhit...**  
**Penne \*all'arrabiata\***  
mit Mozzarella Perlen,  
Nüsslisalat mit Kürbiskernen

CHF 24,00

**Quinoa-Bällchen** auf gebratenen  
Gemüstreifen, Bulgur mit  
Dörrtomatenstreifen  
und Limetten Quark Dip

CHF 23,50

Mini Törtchen mit Marroni-  
Vanillecrème garniert mit Kiwi und  
Beerencoulis

CHF 6,50

So

1. Dezember 2024

**Geschmorter Rindsshulterfiletbraten**  
mit Steinpilz-Jus, Kräuterspätzli  
und winterliches Gemüse Panaché mit Bohnen

CHF 28,50

**Gebratenes Doradenfilet** (Griechenland)  
mit nussigem Mandel- Pistazien Butter  
dazu gemischter Wildreis und Broccoli

CHF 26,50

**Pochiertes Ei im Töpfli**  
dazu Blattspinat  
und Ofen Tomätli

CHF 23,50

Advents-Tiramisu mit Lebkuchen  
gewürzten Zwetschgen

CHF 7,50