

48



## Tagesmenü 1

## Tagesmenü 2

## Vegetarisch

## Dessert

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

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

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

Frischer Clementinensalat  
mit Campari  
und Cassis Sorbet

25. November 2024

CHF 24,00

CHF 26,00

CHF 23,50

CHF 7,50

Di

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

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

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

Hausgemachter Tiroler Cake  
mit Schlagrahm

26. November 2024

CHF 24,50

CHF 29,50

CHF 23,50

CHF 6,50

Mi

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

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

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

Karamelköppli mit Krokant

27. November 2024

CHF 25,50

CHF 28,00

CHF 23,50

CHF 6,50

Do

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

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

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

Weisses Schokoladen Mousse  
mit Kirsch verfeinert und  
Blätterteig Prussien

28. November 2024

CHF 24,00

CHF 26,50

CHF 23,50

CHF 6,50

Fr

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

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

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

Rum-Glace, Banane mit Schokolade  
und Mandeln

29. November 2024

CHF 25,50

CHF 24,50

CHF 23,50

CHF 7,50

Sa

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

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

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

Mini Törtchen mit Marroni-  
Vanillecrème garniert mit Kiwi und  
Beerencoulis

30. November 2024

CHF 25,50

CHF 24,00

CHF 23,50

CHF 6,50

So

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

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

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

Advents-Tiramisu mit Lebkuchen  
gewürzten Zwetschgen

1. Dezember 2024

CHF 28,50

CHF 26,50

CHF 23,50

CHF 7,50