45	Tagesmenü 1	Tagesmenü 2	Vegetarisch	Dessert	Abendessen (auf Vorbestellung)
Mo 2. November 2026	**Kleine Bratwürstli** Senfsauce Kartoffelstock Sauerkraut CHF 25.00	**Wolfsbarsch Rückenfilet** (Zucht/Türkei) Kräuterkruste mit Zitrusöl Camargue Reis Ofen - Thymian Kürbis CHF 27.00	**Paniertes Gemüse-Kartoffelplätzli** Tsatziki Dip Ofen Gemüse CHF 25.00	**Kokos-Ingwer Panna Cotta** Fruchtsalat CHF 5.50	**Salatteller** mit Ei garniert, Brot CHF 13.50
Di 3. November 2026	**Indisches Pouletschenkel Curry Murgh Kari** Mandel-Reis Ofen-Kürbis mit Ingwer CHF 25.00	*** Lammrückenfilet** (Neuseeland) Thymian-Schalottensauce Zucchini-Rösti Peperonata Gemüse CHF 27.00	**Orientalische Falafel Bällchen** Joghurt Dip Marokkanische Kichererbsen Gemüse CHF 25.00	**Meringue** Vanilleglace gerösteten Mandeln CHF 5.50	**Toast mit Birnen & Bergkäse** kleiner Blattsalat CHF 13.50
Mi 4. November 2026	Pasta Plausch Buffet à discrétion... Sauce nach Wahl Verschiedene Fleischsauce CHF 25.00	 CHF 25.00	Pasta Plausch Buffet à discrétion... Sauce nach Wahl Verschiedene Vegivarianten Ofengemüse CHF 25.00	**Bananen Diplomatcrème** Blätterteig Prussien CHF 5.50	**Butter Weggli** Fleischkäse und Gurken Vegi; **Frischkäse & Brie** CHF 13.50
Do 5. November 2026	**Rindsvoressen Burgunder Art** Speck, Champignon & Perlzwiebeln Rosmarin-Polenta Ofen Gemüse CHF 25.00	**Gebratenes Eglifilet** (Polen/Binnenfischerei) Mandelbutter Thymian-Bratkartoffeln sautierte Knackerbsen CHF 27.00	**Spiessli von Karotten, Zucchini, Champignon und Grillkäse** Käserahmsauce Orangen-Pilawreis CHF 25.00	**Portwein-Zwetschgen** Rosinenglace Rahm CHF 5.50	**Aufschnittteller** Brot & Butter Vegi: **Käseteller** CHF 13.50
Fr 6. November 2026	**Gebratenes Forellenfilet** (Zucht/Türkei) Grenobler Art Dill Patatli Rahm-Fenchel mit Safran CHF 25.00	**Schweinsschulterbraten** Steinpilz-Cognacsauce Kräuter Spätzli Princessböhnli mit Schalotten CHF 27.00	**Curry mit Süsskartoffeln** Linsen, Zucchini Papaya & Okraschoten Basmati-Kokosreis grillierte Ananasscheibe CHF 25.00	**Weisses Schokoladen Mousse** Knuspertartelette CHF 5.50	**Schinkengipfel** Bunter Blattsalat Vegi: Chäschüechli Bunter Blattsalat CHF 13.50
Sa 7. November 2026	Mittags Treff Suppe oder Salat Kalbshacktätschli/Preiselbeeren Pilavreis/Rüebli Tagesdessert CHF 25.00	Öise Wuchehit Kalbs Cordon-Bleu Pommes frites Rahmspinat CHF 36.00	Mittags Treff Suppe oder Salat Vollwert Tätschli/Curry-Rahmlauch Fladenbrot Tagesdessert CHF 25.00	**Hausgemachte Cremetartelette** Fruchtgarnitur CHF 5.50	**Zimt Griessschnitte** Zwetschgen Kommpott Vegi; **Rühreier,** Taost CHF 13.50
So 8. November 2026	**Rindsfiletspitzen Stroganoff** Kartoffelgratin Apfelrotkraut CHF 36.50	**Gebratenes Zanderfilet** (Zucht/Türkei) Zitrusfrüchteöl Couscous mit Granatapfelkernen Ofen Fenchel mit Dill CHF 31.50	**Spanische Gemüse-Kartoffel Tortilla** (Ei, Kartoffeln, Zucchini, Erbsli, Tomaten) Nüsslisalat Kräuterdressing CHF 27.50	**Mango-Ananassalat mariniert** Frucht-Sorbet CHF 5.50	**Birchermüesli** Rosinen & Bananen Kernenbrötli CHF 13.50

Wenn nicht anders vermerkt, sind Fisch, Fleisch und Fleischerzeugnisse aus CH Herkunft sowie Brot & Backwaren in der CH hergestellt / Bei Allergien fragen Sie bitte beim Service-Team nach.
*Kann Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderen erzeugt worden sein. Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.