

Tagesempfehlung 6.-11. Januar 2025

Im Menüpreis inkludiert Salat oder Suppe

Gemischter Blattsalat mit Randen-Dressing und gerösteten Kürbiskernen
oder
Geröstete Curry-Blumenkohlsuppe

Fleisch

Piemonteser Kalbshalsbraten mit Kartoffelgratin und Broccoli 24.-

Fisch

Zander in Zitronenolivenöl mit Fenchel-Risotto und Tomatensalsa 24.-

Vegi

Capuns mit Kräuterrahmsauce und Sbrinz 21.-

Pasta

Pilzravioli mit Rucola, Nussbutter und Pinienkernen 21.-

Dessert

Tiramisu 6.-

Auszug aus unserer Speisekarte

Vorspeise

Bunter Blattsalat 12.-

Pastinake | Kernen | Cranberry

Nüssler Salat 16.-

Speck | Pilzen | Ei

Hauptgang

Schweizer Angus Rindsentrecôte 160g/220g 45./52.-
Pommes Frites | Wintergemüse | Café de Paris

Glasierte Oberländer Kalbshaxe 41.-
Ribelmais-Bramata | Schwarzwurzel | Kräuterseitlinge

Gebrautes Ringgenberger Eglifilet 42.-
Wildreis | junger Spinat | Mandelbutter

Weinempfehlung

Weisswein

	10cl	75cl
Heida Nobles Cépages AOC Valais	8.50	56.-
Bonvin - Wallis		
Heida		

Rotwein

Le Volte	9.50	65.-
Tenuta di Ornellaia - Toskana		
Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc		

*Unsere Produkte stammen hauptsächlich aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind auf der Speisekarte deklariert.
Bei Fragen zu Allergenen oder Intoleranzen gibt Ihnen unser Service-Personal gerne Auskunft.*