Menu der Woche

Dienstag, 29. April und Mittwoch, 30. April 2025

Bunter Blattsalat mit Geissenkäsewürfeln

Menu 1 20.00
Schwarze Tagliatelle mit wildem Brokkoli, Pinienkernen und Peperoni
an Currysauce

Menu 2 25.00
Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce
Bärlauchspätzli und Rüeblli mit Erbsen

Menu 3 31.00
Gebratenes Seelachsrückensfilet an Estragonsauce
Orangen-Linsenrisotto und Kefen

Klassiker

Bunter Blattsalat 7.00

Spargelsalat mit Champignons, Frühlingszwiebeln (vegan)
Radieschen, getrockneten Tomaten und Bärlauchpesto 12.50

Kalbs-Cordonbleu (CH) mit Pommes frites und Gemüse 37.50

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 39.50

Rindsfilet mit Blattspinat und getrockneten Tomaten
Balsamicojus, junge Kartoffeln und Spargeln 45.50

Entrecôte vom Biohof Scheibler, Pommerysensaft
Kartoffelgratin und Gemüse 42.00

Seetaler Kalbskotelett (ca. 350g) mit Zitronen-Thymian Butter
Pommes frites und Blattspinat 54.00

Süsskartoffel auf Blattspinat (vegan)
mit Guacamole und Tomatensauce 26.50

Dessert

Vanille Pannacotta marinierten Erdbeeren 8.00

Rhabarber-Streuselkuchen und Vanillecreme 8.00

Bestellen: Von Dienstag bis Freitag ab 9.00 Uhr nur telefonisch unter **062 212 22 11**.

Abholzeiten: Die Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage.
Die genaue Abholzeit wird bei der Bestellung bestimmt.