

# Menu der Woche

Donnerstag, 07. Mai und Freitag, 08. Mai 2026

Gurken-Dillsalat oder Ratatouillesuppe

**Menu 1** 26.50  
Penne mit Gemüse an Curryrahmsauce

**Menu 2** 31.50  
Lammrack an Balsamicojus  
Bärlauch-Gnocchis und Ratatouille

**Menu 3** 39.50  
Gebratener Meerwolf an Tomatensauce  
Basilikumrisotto mit Cherry Tomaten, Zucchetti und Oliven

## Klassiker

Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons  
Ei und Datteln 17.50

Spargelsalat mit Champignons, Frühlingszwiebeln (vegan)  
Radieschen, getrockneten Tomaten und Bärlauchpesto 17.50

Steinpilzsuppe mit Crevette 16.50

Roastbeef vom Biohof Scheibler mit Bärlauch-Mayonnaise  
Frühlingsalat mit Spargeln, roten Zwiebeln und Chili 28.50

Kalbs-Cordonbleu (CH) mit Pommes frites und Gemüse 48.50

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 48.50

Rindsfilet mit Blattspinat und getrockneten Tomaten  
Balsamicojus, junge Kartoffeln und Spargeln 56.50

Entrecôte vom Biohof Scheibler, Béarnaise Sauce  
Kartoffelgratin und Gemüse 53.50

Seetaler Kalbskotelett (ca. 350g) mit Zitronen-Thymian Butter  
Pommes frites und Blattspinat 65.00

Gebratener AlpenZander mit Sauerampfersauce  
Erbsen-Minz Risotto, kleines Gemüse 52.50

Curry-Gemüse mit Tofu (vegan)  
und Mandelreis 36.50