

Menu der Woche

Dienstag, 03. März und Mittwoch, 04. März 2026

Fenchel-Apfelsalat oder Rüebli-Mangosuppe

Menu 1

26.50

Currygemüse mit Tofu und Mandelreis

Menu 2

31.50

Kalbsflanksteak mit Tomaten-Passionsfrucht Chilisauc
Süßkartoffelstampf und gebratenes Gemüse

Menu 3

39.50

Gebratenes Kabeljaumedallion an Estragonsauce
Orangen-Linsenrisotto und wilder Brokkoli

Klassiker

Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons
Ei und Datteln

17.50

Bunter Wintersalat mit Cranberry, Apfel, Rotkabis
und Pecannüssen an einer Himbeer-Nuss Vinaigrette

17.50

Gemüsesuppe mit rotem Curry (vegan)
Kokosmilch und Zitronengras

15.50

Kalbs-Cordonbleu (CH) mit Pommes frites und Gemüse

48.50

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln)

48.50

Rindsfilet an Rotweinsauce mit Pilzen und Selleriepüree
Kartoffelgratin und Blattspinat

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 Saibling an Chardonnaysauce
Wild Reis und Blattspinat mit Cherry Tomaten

52.50

Süßkartoffel auf Blattspinat (vegan)
mit Guacamole und Safransauce

36.50