

# Menu der Woche

Dienstag, 06. Januar und Mittwoch, 07. Januar 2026

Rüebli-Weisskabissalat mit Sultaninen oder Kartoffel-Apfelsuppe

**Menu 1** 26.50  
Pastetli mit Gemüse gefüllt und Oliven-Risotto

**Menu 2** 31.50  
Schweins Piccata an Madairasauce  
Tomaten-Spaghetti

**Menu 3** 39.50  
Gebratener Seelachs an Basilikumsauce  
Venerereis und Ratatouille

# Klassiker

Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons 17.50  
Ei und Datteln

Bunter Herbstsalat mit Nüssen, Apfel, gebratenem Kürbis  
Cranberry und Belper-Knolle an einer Himbeer-Nuss Vinaigrette 17.50

Kürbissuppe mit Ingwer, Koreander  
und Amarettoschaum 12.50

Kalbs-Cordonbleu (CH) mit Pommes frites und Gemüse 47.50

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 46.50

Rindsfilet mit Eschalottenconfit  
Steinpilz-Gnocchis, Kürbispüree und Gemüse 55.50

Entrecôte vom Biohof Scheibler, Béarnaise Sauce  
Kartoffelgratin und Gemüse 52.50

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

Gebratene Dorade auf Selleriesauce mit schwarzem Knoblauch  
Venererisotto und wilder Broccoli mit Pinienkernen 53.50

Gebackene Aubergine mit Pastinakenpüree (vegan)  
Flageolet-Bohnen, junge Rüebli und Peperonisalsa 36.50