

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
Ei und Datteln 17.50

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 55.50
Steinpilz-Gnocchis, Kürbispüree und Gemüse

Entrecôte vom Biohof Scheibler, Béarnaise Sauce 52.50
Kartoffelgratin und Gemüse

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

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

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