

Menu der Woche

Donnerstag, 18. Juni und Freitag 19. Juni 2026

Rettichsalat mit Nüssen

Menu 1 21.00
Penne an Tomatensauce mit Rucola, Eierschwämmen und Mozzarella

Menu 2 26.00
Hausgemachter Hackbraten an PommerysensaUCE
Kartoffelstock und Romanesco

Menu 3 32.00
Gebratenes Saiblingfilet an Chardonnaysauce
Gemüsereis und Lauch-Rüebli beet

Klassiker

Bunter Blattsalat 7.00

Sommersalat mit karamellisierten Pfirsichschnitzen 12.50
Avocado und Schlossberger(Käse), Limetten-Chili Dressing

Kalbs-Cordonbleu (CH) mit Pommes frites und Gemüse 38.50

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 39.50

Rindsfilet mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen 46.50
und Rucola, Balsamicojus und Oliven-Polenta

Entrecôte vom Biohof Scheibler, PommerysensaUCE 43.00
Kartoffelgratin und Gemüse

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

Rosmarin-Zitronen Mais Gnocchis mit gebratenem Gemüse (vegan) 26.50
und Passionsfrucht-Chili-Tomatensauce

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.