

Menu der Woche

Donnerstag, 24. Oktober und Freitag, 25. Oktober 2024

Waldorfsalat oder Kartoffel-Lauchsuppe

Menu 1 25.50
Penne mit Rucola und Mozzarella an Tomatenrahmsauce

Menu 2 30.50
Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce
Spätzli und Rotkraut

Menu 3 38.50
Gebratener Seeteufel an Basilikumsauce
mediterranes Risotto und wilder Brokkoli

Klassiker

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

Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons
Ei und Datteln 17.50

Pastinakensuppe mit Wildschweinrohschinkenstreifen und Kartoffelstroh 16.50

Gebratene Wachtelbrust mit Kürbis Panna Cotta
Rotkabis-Apfel-Nussalat und Feigen Chutney 26.50

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

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 46.50

Rindsfilet mit frischen Steinpilzen
Kartoffelgratin 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

Gebratener AlpenZander auf einer Randen-Wasabisauce
Risotto mit Marroni und Selleriepüree 51.50

Pastinakenpüree mit Federkohl, rotes Zwiebel-Chutney
Kürbis und Eierschwämmen (Vegan) 36.50