

Menu der Woche

Donnerstag, 13. März und Freitag, 14. März 2025

Eisbergsalat mit Ei und Croûtons oder Minestrone

Menu 1 25.50
Spaghetti mit Gemüsebolognaise

Menu 2 30.50
Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce
Kartoffelstock und Romanesco

Menu 3 38.50
Gebratenes Doradefilet mit Tomaten-Wasabisauce
Venerereis und Pak Choi mit Pilzen

Klassiker

Bunter Wintersalat mit Cranberry, Apfel, Rotkabis
und Pecannüssen an einer Himbeer-Nussvinaigrette 17.50

Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons
Ei und Datteln 17.50

Steckrübensuppe mit Chorizo 14.50

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

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 46.50

Rindsfilet an Rotweinsauce mit Wachtelei und Selleriepüree
Kartoffelgratin und Blattspinat 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 Meerwolf an Pommerysenfsauce
Ebly mit Rotkabis, Mostbröcklistreifen und Federkohl, Rüebli-püree 53.50

Bramata Mais-Gnocchis mit mediterranem Gemüse
und einem Pilzragout 36.50