

# Menu der Woche

Dienstag, 16. Dezember und Mittwoch, 17. Dezember 2025

Randen-Apfelsalat oder Pastinakensuppe

**Menu 1** 25.50  
Steinpilzrisotto mit Blattspinat

**Menu 2** 30.50  
Geräuchtes Rippli mit Senf-Espuma  
Kartoffelstampf und Rahmwirsing

**Menu 3** 38.50  
Gebratenes Meerwolffilet an Hummerbuttersauce  
schwarze Tagliarini mit Salicorn und Eierschwämmen

# 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 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