

Menu der Woche

Dienstag, 16. Juni und Mittwoch 17. Juni 2026

Sellerie-Apfelsalat oder Gazpacho

Menu 1 26.50
Zucchini mit Gemüse gefüllt an Spinatsauce und Mandelreis

Menu 2 31.50
Rinds-Stroganoff
Nudeln und Gemüse

Menu 3 39.50
Gebratenes Saiblingfilet an Basilikumsauce
mediterranes Risotto und wilder Brokkoli

Klassiker

Gemischter Salat 13.50

Sommersalat mit karamellisierten Pfirsichschnitzen
Avocado und Schlossberger(Käse), Limetten-Chili Dressing 17.50

Kalte Rüebl-Mangosuppe mit Kokosnussglace
mit gebratener Wildfang Crevette auf Guacamole 17.50

Siedfleisch-Carpaccio an Gemüse-Vinaigrette
mit Kräutersalat, Meerrettich und Belper Knolle 27.50

Kalbs-Cordonbleu (CH) mit Pommes frites und Gemüse 48.50

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 48.50

Rindsfilet mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen
und Rucola, Balsamicojus und Oliven-Polenta 56.50

Entrecôte vom Biohof Scheibler, Béarnaise Sauce
Kartoffelgratin und Gemüse 53.50

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

Gebratener Zander an Thunfisch-Kapernsauce
Safranreis, Blattspinat und Ofen-Tomaten 52.50

Rosmarin-Zitronen Mais Gnocchis mit gebratenem Gemüse (vegan)
und Passionsfrucht-Chili-Tomatensauce 36.50