Menu der Woche

- Dienstag, 24. November und Mittwoch 25.November 2026

Mediterraner Couscoussalat oder Kartoffel-Lauchsuppe

Menu 1 26.50
Curry-Gemüse mit Tofu und Mandelreis

Menu 2 31.50
Hackfleischbällchen an Tomaten-Trockenfleischsauce
Spätzli und Romanesco

Menu 3 39.50
Gebratenes Seelachs Medaillon an Chardonnaysauce
Fregola Sarda mit Pilzen, Spinat und getrockneten Tomaten

Klassiker

Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons Ei und Datteln	17.50
Randen-Carpaccio mit Fenchel-Apfelsalat, eingelegter Walnuss Granatapfelkernen und Granny Smith Püree (Vegan)	17.50
Reh-Terrine mit einem Feigen-Trauben Chutney Brombeersauce und Rotkohl-Apfel-Nuss Salat	23.50
Kalbs-Cordonbleu (CH) mit Pommes frites und Gemüse	48.50
Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln)	48.50
Rindsfilet an Pommerysenfsauce Blauer Kartoffelstock, Blattspinat und Selleriepüree	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 Seeteufel im Wildschweinrohschinken mit Verjus-Sauce blauer Kartoffestock und Wurzelgemüse	52.50
Süsskartoffel Taler mit Spinat, Auberginenpüree (vegan) geröstete Mandeln und Federkohl	36.50