

Menu der Woche

Dienstag, 05. Mai und Mittwoch, 06. Mai 2026

Bunter gemischter Blattsalat oder Ratatouillesuppe

Menu 1 26.50
Auberginen-Fetaröllchen auf Oliven-Risotto und Basilikumsauce

Menu 2 31.50
Hausgemachte Hacktätschli an Rotweinsauce
Speck-Kartoffeln und Blumenkohl

Menu 3 39.50
Gebratener Meerwolf an Portweinsauce
Venerereis und Salicorn mit Pilzen

Klassiker

Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons
Ei und Datteln 17.50

Spargelsalat mit Champignons, Frühlingszwiebeln (vegan)
Radieschen, getrockneten Tomaten und Bärlauchpesto 17.50

Steinpilzsuppe mit Crevette 16.50

Roastbeef vom Biohof Scheibler mit Bärlauch-Mayonnaise
Frühlingsalat mit Spargeln, roten Zwiebeln und Chili 28.50

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

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 48.50

Rindsfilet mit Blattspinat und getrockneten Tomaten
Balsamicojus, junge Kartoffeln und Spargeln 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 AlpenZander mit Sauerampfersauce
Erbsen-Minz Risotto, kleines Gemüse 52.50

Curry-Gemüse mit Tofu (vegan)
und Mandelreis 36.50