

Menu der Woche

Donnerstag, 20. August und Freitag, 21. August 2026

Weisskabissalat mit Speck oder Gurken-Dill Kaltschale

Menu 1 26.50

Pastetli mit Gemüse gefüllt und Gemüsereis

Menu 2 31.50

Lammkoteletts an Balsamicojus

Polenta und Bohnen

Menu 3 39.50

Gebratenes Seehecht Medaillon an Tomatensauce

Rosmarin-Kartoffeln und Salicorn mit Peperonistreifen

Klassiker

Gemischter Salat 13.50

Sommersalat mit karamellisierten Pfirsichschnitzen 17.50

Avocado und Schlossberger(Käse), Limetten-Chili Dressing

Kalte Rüebli-Mangosuppe mit Kokosnussglace 17.50

mit gebratener Wildfang Crevette auf Guacamole

Siedfleisch-Carpaccio an Gemüse-Vinaigrette 27.50

mit Kräutersalat, Meerrettich und Belper Knolle

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

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 48.50

Rindsfilet mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen 56.50

und Rucola, Balsamicojus und Oliven-Polenta

Entrecôte vom Biohof Scheibler, Béarnaise Sauce 53.50

Kartoffelgratin und Gemüse

Seetaler Kalbskotelett (ca. 350g) mit Zitronen-Thymian Butter 65.00

Pommes frites und Blattspinat

Gebratener Zander an Thunfisch-Kapernsauce 52.50

Safranreis, Blattspinat und Ofen-Tomaten

Rosmarin-Zitronen Mais Gnocchis mit gebratenem Gemüse (vegan) 36.50

und Passionsfrucht-Chili-Tomatensauce