

# Menu der Woche

Donnerstag, 29. Januar und Freitag, 30. Januar 2026

Rotkabis-Apfelsalat oder Zucchettisuppe

**Menu 1** 26.50  
Farfalle mit Gemüsestreifen an Kräuterrahmsauce

**Menu 2** 31.50  
Lammrack an Balsamicojus  
Tomaten-Polenta und Bohnen

**Menu 3** 39.50  
Gebratenes Seelachsfilet an Portweinsauce  
Wild-Reis und geschmortes Gemüse

# Klassiker

Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons 17.50  
Ei und Datteln

Bunter Wintersalat mit Cranberry, Apfel, Rotkabis  
und Pecannüssen an einer Himbeer-Nuss Vinaigrette 17.50

Gemüsesuppe mit rotem Curry (vegan) 15.50  
Kokosmilch und Zitronengras

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

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 48.50

Rindsfilet an Rotweinsauce mit Pilzen und Selleriepüree  
Kartoffelgratin und Blattspinat 56.50

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 Saibling an Chardonnaysauce 52.50  
Wild Reis und Blattspinat mit Cherry Tomaten

Süßkartoffel auf Blattspinat (vegan) 36.50  
mit Guacamole und Safransauce