

## Menu der Woche

- Donnerstag, 04. Dezember und Freitag, 05. Dezember 2025

Mediterraner Bulgursalat oder Kartoffel-Lauchsuppe

**Menu 1** 25.50  
Gemüse-Chili mit Mandelreis und Guacamole

**Menu 2** 30.50  
Schweins Piccata an Madairasauce  
Tomatenspaghetti

**Menu 3** 38.50  
Pochiertes Schellfischfilet an Safransauce  
Venerereis und Blattspinat

## Klassiker

Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons  
Ei und Datteln 17.50

Bunter Herbstsalat mit Nüssen, Apfel, gebratenem Kürbis  
Cranberry und Belper-Knolle an einer Himbeer-Nuss Vinaigrette 17.50

Kürbissuppe mit Ingwer, Koreander  
und Amarettoschaum 12.50

Hirschfilet auf Apfelsauerkraut an Brombeerensauce  
Rosmarin-Kartoffeln und Kürbis-Rosenkohl Gemüse 51.50

Kalbs-Cordonbleu (CH) mit Pommes frites und Gemüse 47.50

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 46.50

Rindsfilet mit Eschalottenconfit  
Steinpilz-Gnocchis, Kürbispüree und Gemüse 55.50

Entrecôte vom Biohof Scheibler, Béarnaise Sauce  
Kartoffelgratin und Gemüse 52.50

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

Gebratene Dorade auf Selleriesauce mit schwarzem Knoblauch  
Venererisotto und wilder Broccoli mit Pinienkernen 53.50

Gebackene Aubergine mit Pastinakenpüree (vegan)  
Flageolet-Bohnen, junge Rüebli und Peperonisalsa 36.50