

# 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

Tomatenpasta

**Menu 3** 38.50

Pochiertes Schellfischfilet an Safransauce

Venerereis und Blattspinat

# Klassiker

Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons 17.50

Ei und Datteln

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

Kürbissuppe mit Ingwer, Koreander 12.50  
und Amarettoschaum

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

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

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 46.50

Rindsfilet mit Eschalottenconfit 55.50  
Steinpilz-Gnocchis, Kürbispüree und Gemüse

Entrecôte vom Biohof Scheibler, Béarnaise Sauce 52.50  
Kartoffelgratin und Gemüse

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

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

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