

# Menu der Woche

Donnerstag, 18. Dezember und Freitag, 19. Dezember 2025

Kürbissalat mit Birnen und Nüssen oder Pastinakensuppe

## Menu 1

Schwarze Tagliarini mit Bambussprossen und Gemüse an Curryrahmsauce

25.50

## Menu 2

Hausgemachte Hacktätschli an Rotweinsauce  
Spätzli und Speck-Bohnen

30.50

## Menu 3

Gebratenes Zanderfilet an Safransauce  
Mandelreis und Blattspinat

38.50

# 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

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