

Menu der Woche

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

Kürbissalat mit Birnen und Nüssen oder Pastinakensuppe

Menu 1 25.50
Schwarze Tagliarini mit Bambussprossen und Gemüse an Curryrahmsauce

Menu 2 30.50
Hausgemachte Hacktätschli an Rotweinsauce
Spätzli und Speck-Bohnen

Menu 3 38.50
Gebratenes Zanderfilet an Safransauce
Mandelreis 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

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