

Menu der Woche

Donnerstag 25. April und Freitag 26. April 2024

Blumenkohlsalat mit Nüssen oder Rüeblisuppe

Menu 1 25.50
Spaghetti mit Currygemüse und Tofu

Menu 2 30.50
Schweinssteak Walliser Art mit Madairasauce
Rosmarin-Kartoffeln und Speck-Bohnen

Menu 3 38.50
Seelachs-Piccata auf Tomatensauce
Camargue Reis und Zuchhetti-Olivenbeet

Klassiker

Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons, Ei und Datteln 17.50

Spargelsalat mit Champignons, Frühlingszwiebeln (vegan) 17.50
Radieschen, getrockneten Tomaten und Bärlauchpesto

Gemischter Salat 13.50

Frühlingszwiebelsuppe mit Räucherlachs und Meerrettich 15.50

Lammrack mit süss-saurem Rhabarber und Rotweinsauce 51.50
Bärlauchpolenta und Frühlingsgemüse

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

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 46.50

Rindsfilet mit Blattspinat und getrockneten Tomaten 55.50
Balsamicojus, junge Kartoffeln und Spargeln

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

Gebrautes Doradefilet an Portweinsauce 51.50
Limonen-Kartoffelcreme mit Mönchsbart und Frühlingsgemüse

Bulgur-Frühlingsspfanne (vegan) 36.50
mit Erbsenpüree, Basilikumpesto und gerösteten Mandeln