Menu der Woche

- Dienstag, 07. Juli und Mittwoch, 08.Juli 2026

Randen-Apfelsalat oder Gazpacho

Menu 1 26.50
Auberginen-Röllchen mit Feta gefüllt auf Oliven-Risotto
an Tomatensauce

Menu 2 31.50
Ungarisches Gulasch
Nudeln und Gemüse

Menu 3 39.50
Pochierte Schollenfilets an Safransauce
Mandelreis und Blattspinat

Klassiker

Gemischter Salat 13.50

Sommersalat mit karamellisierten Pfirsichschnitzen 17.50
Avocado und Schlossberger(Käse), Limetten-Chili Dressing

Kalte Rüebli-Mangosuppe mit Kokosnussglace 17.50
mit gebratener Wildfang Crevette auf Guacamole

Siedfleisch-Carpaccio an Gemüse-Vinaigrette 27.50
mit Kräutersalat, Meerrettich und Belper Knolle

Kalbs-Cordonbleu (CH) mit Pommes frites und Gemüse 48.50

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 48.50

Rindsfilet mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen 56.50
und Rucola, Balsamicojus und Oliven-Polenta

Entrecôte vom Biohof Scheibler, Béarnaise Sauce 53.50
Kartoffelgratin und Gemüse

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

Gebratener Zander an Thunfisch-Kapernsauce 52.50
Safranreis, Blattspinat und Ofen-Tomaten

Rosmarin-Zitronen Mais Gnocchis mit gebratenem Gemüse (vegan) 36.50
und Passionsfrucht-Chili-Tomatensauce