

abendmenu

**13.01.2026 – 31.01.2026
Ferien 01.02.2026 – 0509.02.2026
10.02.2026-21.02.2026**

Gruss aus der Küche

Kalbfleisch Terrine und gebratenes Kaninchenfilet im Rohschinkenmantel
mit Feigensenf-Sauce
marinierter Spitzkohl und Mesclun-Salat

Bouillabaise-Risotto mit Estragon, Fenchel
und gebratenem Rougetstücken

Gebratener Seeteufel an Portweinsauce
Zitronen-Polenta
Federkohl-Wurzelgemüse

Kalbsfilet an Calvadossauce
Mangold-Spätzli
Gemüse

Apfel-Tarte mit Sanddornsorbet
und Zimtcreme

Preise

<i>Vorspeise / Hauptgang / Dessert</i>	74.--
<i>Fisch als Vorspeise / Hauptgang / Dessert</i>	79.--
<i>Vorspeise / 2.Vorsp./ Hauptgang / Dessert</i>	85.--
<i>Vorspeise / Fisch / Fleisch / Dessert</i>	91.--
<i>Vorspeise / 2. Vorsp./ Fisch / Fleisch / Dessert</i>	103.--

Allergene: Bitte informieren Sie
unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien