

Menu der Woche

Dienstag, 06. Oktober und Mittwoch 07. Oktober 2026

Gurken-Dillsalat oder Bündner Gerstensuppe

Menu 1

26.50

Tofu-Curry Gemüse mit Mandelreis

Menu 2

31.50

Hacktätschli an Rahmsauce mit Eierschwämmen
Rosmarin-Kartoffeln und gratinierter Fenchel

Menu 3

39.50

Gebratenes Zanderfilet an Chardonnaysauce
Randen-Taglierini und Wurzelgemüse

Klassiker

Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons
Ei und Datteln

17.50

Randen-Carpaccio mit Fenchel-Apfelsalat, eingelegter Walnuss
Granatapfelkernen und Granny Smith Püree (Vegan)

17.50

Reh-Terrine mit einem Feigen-Trauben Chutney
Brombeersauce und Rotkohl-Apfel-Nuss Salat

23.50

Kalbs-Cordonbleu (CH) mit Pommes frites und Gemüse

48.50

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln)

48.50

Rindsfilet an Pommerysenfsauce
Blauer Kartoffelstock, Blattspinat und Selleriepüree

56.50

Entrecôte vom Biohof Scheibler, Béarnaise Sauce
Kartoffelgratin und Gemüse

53.50

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

65.00

Gebratener Seeteufel im Wildschweinrohschinken mit Verjus-Sauce
blauer Kartoffelstock und Wurzelgemüse

52.50

Süsskartoffel Taler mit Spinat, Auberginenpüree (vegan)
geröstete Mandeln und Federkohl

36.50