



## MITTAGSMENÜ

Mittwoch, 10. Dezember 2025

Bunte Salatschüssel

\*\*\*

Tagessuppe

\*\*\*

Schweinsfilet im Teig  
mit glasiertem Gemüse und Pilzrahmsauce

28.00

## WOCHE NEMPFEHLUNGEN

Bunte Blattsalatschüssel "Löwen"  
mit Karottenstreifen, Granatapfelkernen, Powerkresse und gerösteten Kernen  
12.00

Konfierte Entenkeule  
mit Rotkohl, Knödel und Orangenjus  
42.00

Rinderfiletwürfeli "Stroganoff"  
mit Tagliatelle  
48.00

Kalbsfiletgeschnetzeltes "Züri-Art"  
mit knuspriger Rösti  
48.00

Fish & Salat  
Schweizer Zanderfiletknusperli mit buntem Blattsalat und Tatarsauce  
34.00

150g Rinderfilet auf dem heißen Stein,  
Pommes frites, Gemüse, Bernaise und Kräuterbutter  
58.00

## WOCHE DESSERT

Hausgemachte Apfelküchlein  
mit Vanilleglace und Vanillesauce  
16.00

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage sehr gerne.

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.



## MITTAGSMENÜ

Donnerstag, 11. Dezember 2025

Bunte Salatschüssel

\*\*\*

Tagessuppe

\*\*\*

Hausgemachter Hackbraten  
mit Gummelistunggis und Gemüse

28.00

## WOCHEDEMPEHLUNGEN

Bunte Blattsalatschüssel "Löwen"

mit Karottenstreifen, Granatapfelkernen, Powerkresse und gerösteten Kernen  
12.00

Konfierte Entenkeule

mit Rotkohl, Knödel und Orangenjus  
42.00

Rinderfiletwürfeli "Stroganoff"

mit Tagliatelle  
48.00

Kalbsfiletgeschnetzeltes "Züri-Art"

mit knuspriger Rösti  
48.00

Fish & Salat

Schweizer Zanderfiletknusperli mit buntem Blattsalat und Tatarsauce  
34.00

150g Rinderfilet auf dem heißen Stein,

Pommes frites, Gemüse, Bernaise und Kräuterbutter  
58.00

## WOCHEDESSERT

Hausgemachte Apfelküchlein  
mit Vanilleglace und Vanillesauce

16.00

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage sehr gerne.

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.



## MITTAGSMENÜ

Freitag, 12. Dezember 2025

Bunte Salatschüssel

\*\*\*

Tagessuppe

\*\*\*

Felchenfilet à la Meunière  
mit Salzkartoffeln und Broccoli

28.00

## WOCHE NEMPFEHLUNGEN

Bunte Blattsalatschüssel "Löwen"  
mit Karottenstreifen, Granatapfelkernen, Powerkresse und gerösteten Kernen  
12.00

Konfierte Entenkeule  
mit Rotkohl, Knödel und Orangenjus  
42.00

Rinderfiletwürfeli "Stroganoff"  
mit Tagliatelle  
48.00

Kalbsfiletgeschnetzeltes "Züri-Art"  
mit knuspriger Rösti  
48.00

Fish & Salat  
Schweizer Zanderfiletknusperli mit buntem Blattsalat und Tatarsauce  
34.00

150g Rinderfilet auf dem heißen Stein,  
Pommes frites, Gemüse, Bernaise und Kräuterbutter  
58.00

## WOCHE DESSERT

Hausgemachte Apfelküchlein  
mit Vanilleglace und Vanillesauce  
16.00

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage sehr gerne.

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.