



MITTAG MENU

ABEND MENU

MO

Paniertes Kalbsbrätschnitzel
Bratkartoffeln
Kohlrabi à la crème

Meringue mit Rahm

DI

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
Nudeln
Bohnen

Marronikuchen

MI

Pouletragout mit Estragon
Pilaw-Reis
Lattich

Mokkacrème

DO

Schweinssteak mit Kräuterbutter
Spätzli
Selleriegemüse

Schokoladencake

FR

Gebratenes Doradenfilet mit Safransauce
Petersilienkartoffeln
Fenchel

Limettenmousse mit Aprikosen

SA

Blut- & Leberwurst
Salzkartoffeln
Apfelschnitze

Orangenmuffin

SO

Gespickter Rindsbraten
Kartoffelgratin
Ratatouille

Crème Catalane

VEGI MENU I

Wurst-Käse-Salat

Pesto-Ravioli
mit Tomatensauce

VEGI MENU II

Gelberbsensuppe
mit Gnagi oder Wienerli

Toast mit pochierter Birne
& Raclettekäse

VEGI MENU III

Fotzelschnitte
mit Fruchtkompott

Birnenkuchen

Sonntagsbuffet

VEGI MENU I

MO - DI

Flammkuchen
mit Zucchini,
Cherrytomaten &
Feta-Käse

VEGI MENU II

MI - DO

Thailändisches
Gemüsecurry
mit Basmatireis

VEGI MENU III

FR - SO

Randencouscous
mit paniertem Tomme

Täglich Suppe und Salat vom Buffet, sowie ein Tagesdessert inbegriffen. CHF 18.00

NACHMITTAG

Zvierplättli Rohschinken, Schinken, Salami, Hobelkäse, Weichkäse, Brot, Butter, Essiggurken, Cherrytomaten & Ei	CHF 13.50
Ruchbrot Sandwich Schinken, Salami & Käse	CHF 6.80
Tagesdessert	CHF 4.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 6.50
Coupe Dänemark Bananensplit Eiskaffee	CHF 9.00
Glace Kugeln Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Joghurtwaldbeere, Vanille, Schokolade, Kaffee, Caramel	CHF 3.30
Rahmzuschlag	CHF 1.20



EMPFEHLUNG DER KÜCHE

Hausgemachte Fischknusperli (Zander, Dorade, Egli)
mit Tartarsauce

Pommes frites & Tagesgemüse

CHF 22.50

INFORMATION Wir verwenden Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion. Ausnahmen werden vermerkt. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden sie sich an unsere Mitarbeitenden.