



MITTAG MENU

MO

Grillbratwurst (Schwein/Kalb)
mit Zwiebelsauce
Teigwaren & Lauchgemüse

Schokoladencake

DI

Geschmorte Kalbsbrustschnitte
Griessschnitten
grüne Bohnen

Bananenquarkcrème

MI

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
Nudeln
Wirsing

Meringue mit Rahm

DO

Poulet Cordon Bleu
Pommes Frites
Kräutertomate

Caramelköppli

FR

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Kapern & Zitronen
Gerstotto & Brokkoli

Vanillecornet

SA

Grillspiess mit Kräuterbutter
(Schwein/Rind/Speck & Chipollata)
Lyonerkartoffeln & Pfälzerkarotten

Melonensalat mit Minze

SO

Suure Mocke (Rind)
Kartoffelstock
Wurzelgemüse

Vacherin Glacetorte

ABEND MENU

VEGI MENU I

Gefüllte Eier
mit russischem Salat

Frühlingsrolle
gefüllt mit Gemüse
& Süss-Sauer Sauce

VEGI MENU II

Gelberbsensuppe
mit Wienerli

Äpler Magronen
mit Röstzwiebeln
& Apfelmus

VEGI MENU III

Pfannkuchen
mit Fruchtkompott

Birnenkuchen

Sonntagsbuffet

VEGI MENU I

MO - DI

Gemüsestrudel
mit Tomatensauce

VEGI MENU II

MI - DO

Käseschnitte
garniert mit Essiggurken
& Silberzwiebeln

VEGI MENU III

FR - SO

Serviettenknödel
mit Waldpilzragout

CHF 20.50

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

NACHMITTAG

Zvieriplättli CHF 13.80
Rohschinken, Schinken, Salami, Hobelkäse, Weichkäse, Brot,
Butter, Essiggurken, Cherrytomaten & Ei

Ruchbrot Sandwich CHF 6.90
Vorderschinken, Salami & Käse

Tagesdessert CHF 4.60

Frischer Fruchtsalat mit Rahm CHF 6.60

Bananensplit | Coupe Dänemark | Eiskaffee CHF 9.20

Glace Kugeln von der Glacéheit Manufaktur CHF 3.40
Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Vanille, Schokolade,
Kaffee, Caramel

Rahmzuschlag CHF 1.20

EMPFEHLUNG DER KÜCHE

Egliknusperli mit Tartarsauce
mit frischen Salaten & Früchten

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.