



MITTAG MENU

ABEND MENU

MO

1. August
Grillbuffet

DI

Hackbraten mit Senfsauce
Teigwaren
Bohnen

Limettenmousse

MI

Trutenrollbraten mit Kräuterjus
Bratkartoffeln
Erbsli

Coupe Dänemark

DO

Rindsragout
Polenta
Kräutertomate

Kirschen-Streuselkuchen

FR

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Weissweinsauce
Salzkartoffeln & Peperonigemüse

Beerenquarkcrème

SA

Rindfleischlasagne
mit Tomatensauce

Linzertörtli

SO

Kalbsschulterbraten
mit Rosmarinsauce
Röstikroketten & Sommergemüse

Hausgemachte Gebrannte Crème

VEGI MENU I

Käseküchlein
mit Salat

Spätzligratin
mit Gemüse

VEGI MENU II

Siedfleischsalat
Garniert mit Ei,
Essiggurken
& Zwiebeln

Spaghetti Carbonara

VEGI MENU III

Pilzschnitte

Apfelkuchen

Sonntagsbuffet

VEGI MENU I

MO - DI

Randencouscous
mit gebackenem
Tomme

VEGI MENU II

MI - DO

Tagliatelle
mit Trockentomaten-
Oliven Pesto
& Ruccola

VEGI MENU III

FR - SO

Gemüsestrudel
mit Tomatencoulis

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	CHF 9.00
Coupe Romanoff & Rahm	CHF 9.00
Eiskaffee	CHF 9.00
Glacé Kugeln Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Joghurtwaldbeere, Vanille, Schokolade, Kaffee, Caramel	CHF 3.30
Rahmzuschlag	CHF 1.20

EMPFEHLUNG DER KÜCHE

Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter
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.