



MITTAG MENU

ABEND MENU

MO

Zürcher Geschnetzeltes (Kalb)
frische Rösti
grüne Spargeln

Erdbeerparfait

DI

Emmentaler Brätschnitzel
Kartoffelkroketten
Zucchetti

Meringue mit Rahm

MI

Pouletgeschnetzeltes Süss-Sauer
Reis
Chinakohl

Apfelquarkcrème

DO

Geschmorter Rindsfleischvogel
Polenta
Lattich à la crème

Limettenmousse mit Aprikosen

FR

Gebratenes Forellenfilet
mit Kapern & Zitronen
Salzkartoffeln & Fenchel

Schoggiküchlein

SA

Blätterteigpastetli mit Brätkügeli
& Champignonsauce
Erbli & Rüepli

Truffeschnitte

SO

Schwedenbraten (Schwein)
Lyonerkartoffeln
Mischgemüse

Nektarinen-Streuselkuchen

VEGI MENU I

Schinkengipfeli
mit Salat

Belegte Brötli
(Schinken, Ei & Spargel)

VEGI MENU II

Penne mit Tomatensauce
& frischen Kräutern

Käseteller
mit Kräuterquark
& geschwellten Kartoffeln

VEGI MENU III

Birchermüesli
mit Früchten

Apfelkuchen

Sonntagsbuffet

VEGI MENU I

MO - DI

Frühlingsrollen
mit pikantem
Glasnudelsalat
& Süss-Sauer-Sauce

VEGI MENU II

MI - DO

Überbackene
Gemüsecanelloni
mit Tomatensauce

VEGI MENU III

FR - SO

Pfannkuchen
mit Ricotta-Spinatfüllung

CHF 20.50

SAISONAL

Schweizer Spargeln mit Rohschinken
Salzkartoffeln & Hollandaise Sauce

CHF 26

EMPFEHLUNG DER KÜCHE

Hausgemachte Fischknusperli (Forelle) mit Tartarsauce
Pommes Frites & Tagesgemüse

CHF 22.50

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

NACHMITTAG

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

Ruchbrot Sandwich CHF 6.90
Schinken, Salami & Käse

Tagesdessert CHF 4.60

Frischer Fruchtsalat mit Rahm CHF 6.60

Coupe Romanoff | Coupe Dänemark | Eiskaffee CHF 9.20

Glace Kugeln CHF 3.40
Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Vanille, Kaffee, Caramel

Rahmzuschlag CHF 1.20

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.