

Mittagskarte

Menu 1

25 CHF

Montag

Poulet-Involtini mit Waldpilzen, Preiselbeersauce, Spätzli & Rotkraut ⑧

Dienstag

Schweineschulterbraten mit Aprikosen, Pappardelle & Rahmwürsting

Mittwoch

Bœuf Bourguignon mit Kartoffelstock und zweierlei Karotten ⑧

Donnerstag

Rindstatar nach asiatischer Art mit Pommes Frites* ⑧ ⑨

Freitag

Kalbsnierli mit Champignon-Senfsauce, Tagliatelle & Gemüse ⑧

Menu 2

25 CHF

Paneer-Bratkäse mit rotem Linsen-Dal & jungem Blattspinat ⑨

Menu 3

30 CHF

Schellfischfilet mit Kokos-Limettensauce, Jasminreis & Pak Choi ⑧

Butcher's Cut

35 CHF

Rindshohrücken mit Kräuterbutter, Gemüse & Pommes Frites* ⑧

Wochendessert

9.50 CHF

Île flottante ⑨

⑧ Laktosefrei / ⑧ Glutenfrei / ⑨ Vegetarisch / ⑨ Vegan

Rind: CH / Kalb: CH / Schwein: CH / Lamm: CH / Poulet: CH / Schellfisch: IS



Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*).