

WOCHENMENU

Montag – Sonntag | Mittag 12:00 – 13:30 Uhr

Menü CHF 19.50, Tagesteller (nur Hauptgang) CHF 14.50

MONTAG, 02. MÄRZ

Gemüsecrèmesuppe oder Salat vom Buffet
oder Salat vom Buffet
winterliche Spätzlipfanne
mit Bergkäse überbacken und Apfelkompott
wahlweise mit gebratenen Speckwürfeli
Schokoladenmousse

DIENSTAG, 03. MÄRZ

Salat vom Buffet
Vegibällchen an brauner Rahmsauce
mit Kartoffelstock und Erbsen
Gebrannte Crème mit gerösteten Mandeln

MITTWOCH, 04. MÄRZ

Auswahl des Chef's

DONNERSTAG, 05. MÄRZ

Salat vom Buffet
Sojagehacktes oder Rindsgehacktes
mit Hörnli und Apfelmus
Rüeblikuchen

FREITAG, 06. MÄRZ

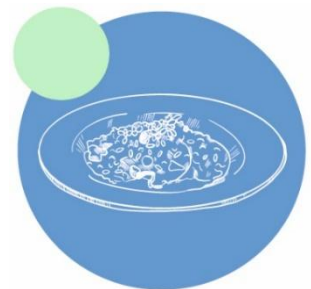
Zucchetticrèmesuppe oder Salat vom Buffet
Crispy Nuggets oder Poulet Knusperli
mit Kartoffel Wedges und Wurzelgemüse
Tartaresauce
Panna Cotta mit Früchtesauce

SAMSTAG, 07. MÄRZ

Küche geschlossen

SONNTAG, 08. MÄRZ

Küche geschlossen



Weinempfehlung:

Mythos weisse Assemblage VdP, Suisse, aus lokalen Traubensorten, Schweiz, 1dl CHF 5.50, 7.5dl CHF 35.00

Mythos rote Assemblage VdP, Suisse, aus lokalen Traubensorten, Schweiz, 1 dl CHF 5.50, 7.5 dl CHF 35.00



= vegan



= vegetarisch

Wir bieten Optionen ohne glutenhaltige Zutaten. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden. Glutenfreies Brot auf Anfrage.

Unser Fleisch und Geflügel sowie das Brot und die Feinbackwaren stammen aus der Schweiz



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir dich gerne. Bitte wende dich an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.



Allergen-Verzeichnis