

Tagesmenü Montag, 22. April 2024	Tagesmenü Dienstag, 23. April 2024	Tagesmenü Mittwoch, 24. April 2024	Tagesmenü Donnerstag, 25. April 2024	Tagesmenü Freitag, 26. April 2024
<p>Suppe oder Salat Kartoffel–Lauchcremesuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Pommes Frites und Karotten Duo</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26 Gebratenes Rotzungenfilet im Eimantel dazu Zitronenmayonnaise und Risi Bisi</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Geflügelbouillon mit Ingwer</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 Kalbfleisch–Bällchen an rasiger Tomatensauce im Reisring mit Broccoli</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26 Meerfisch Duo an Pernod Sauce dazu Salzkartoffeln und Lauchgemüse</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Gemüsecremesuppe mit Kerbel</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 Elsässer Flammkuchen mit Speck und roten Zwiebeln</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26 Penne an Dillsauce mit geräucherten Heilbuttstreifen dazu Kirschtomaten</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Andalusische Zwiebelsuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 Pouletschenkel–Ragout an Estragonsauce dazu Bärlauchspätzli und glasiertem Wurzelgemüse</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26 Süswasserfisch–Ragout im Blätterteigkissen an Leutschner Weissweinsauce dazu glasierte Kefen</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Champignoncremesuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 Hackbraten mit Rahmsauce, Kartoffelstock und Rüeblli</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26 Fischstäbli mit Rahmspinat, Salzkartoffeln und Sauce Tartare</p> <p>*****</p>
<p>i Vitalmenü CHF 21.50 Semmelknödel mit Frühlingsgemüse an Schnittlauchsauc</p>	<p>i Vitalmenü CHF 21.50 Knusprige Tofuwürfel auf Gewürzreis mit Asia Gemüse und Sweet Chili Sauce</p>	<p>i Vitalmenü CHF 21.50 Panierte Champignons auf Gemüserisotto</p>	<p>i Vitalmenü CHF 21.50 Glasiertes Gemüse mit Kräuterquark dazu Bärlauchspätzli</p>	<p>i Vitalmenü CHF 21.50 Cremiges Dinkel–Risotto mit Erbsen und Pecorino dazu marinierte Bittersalate</p>
<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Tomatiertes Rindsragout mit Maisschnitte und glasiertem Kohlrabi</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Fruchtstreuselkuchen mit Rahm</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Entrecôte vom Grill dazu Café de Paris Sauce, Röstitaler und Ofentomate</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Profiteroles mit Vanillerahm</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Kalbssteak mit Brandy Sauce, Rucolatagliatelle und Mischgemüse</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Coupe Dänemark</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Gebratener Lammrücken an Oliven–Dörrtomatensauce, Bäckerinkartoffeln und breiten Bohnen</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Fruchtsalat mit Kirsch</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Kalbs–Saltimbocca mit Madeirajus, Safranrisotto und grüner Spargel</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Öpfelchüechli mit Vanillesauce</p>

Unsere Weinempfehlungen

Salat oder Suppe sind im Menüpreis inbegriffen

<p>Weisswein</p> <p>Sancerre AOC La Vigne Blanche, Henri Bourgeois</p> <p>1 dl CHF 7.00</p>	<p>Rotwein</p> <p>Chateau Montfollet, Côtes de Bordeaux AOC</p> <p>1 dl CHF 6.50</p>	<p>i Vitalmenü kombinierbar mit:</p> <p>Kalbsschnitzel Alpstein–Pouletfilet Fangfrischem Tagesfisch</p>	<p>i Erklärung Vitalmenü</p> <p>Unser Vitalmenü soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Bei diesem Gericht achten wir speziell darauf, dass der Säuren–Basen–Haushalt stimmt. Lassen Sie sich von diesem gesunden Gaumenschmaus verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.</p>
--	---	--	---