

Tagesmenü Montag, 22.07.2024	Tagesmenü Dienstag, 23.07.2024	Tagesmenü Mittwoch, 24.07.2024	Tagesmenü Donnerstag, 25.07.2024	Tagesmenü Freitag, 26.07.2024
<p>Suppe oder Salat Gemüseessenz mit Brunoise</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 Chili con Carne mit Mais und Kidney Bohnen dazu Korianderreis</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26.00 Gebackenes Meerfischfilet dazu Dill Mayonnaise Salzkartoffeln und Lattich Erbsengemüse</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Selleriecremesuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 Poulet Steak "Piri Piri" leicht pikant dazu Zitronen Kartoffeln und Cherrytomaten Peperoni Letcho</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26.00 Gebratenes Doradenfilet mit Mojo Verde dazu grünes Erbsenrisotto und geschmorte Peperoni</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Gemüsepüreesuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 St. Galler Schüblig dazu Kartoffelsalat und marinierte Blattsalate</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26.00 Sautiertes Rouge Filet mit Oliven, Kapern und Limette dazu gebratene Kartoffeln und sautierte Zucchini</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Gurkenkaltschale mit Gin</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 Knusper-Poulet mit hausgemachter Cocktailsauce dazu Pommes Frites und Ofentomate</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26.00 Gebratenes Buntbarschfilet an Pastis-Kerbelsauce dazu Wildreis und Blattspinat</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Lauchsuppe mit Zitronengras</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 Gesottene Kalbszunge mit Kapernsauce dazu Kartoffel-Sellerie Stampf und Dörrbohnen</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26.00 Duo von Alfonsino und Adlerfisch an Pernodsauce mit Dill dazu Salzkartoffeln und Kefen</p> <p>*****</p>
<p>i Vitalmenü CHF 21.50 Ricotta Spinat Tortellini an rezentem Tomatensauce dazu marinierter Rucola</p>	<p>i Vitalmenü CHF 21.50 Risotto al Verdura mit gebackenen Champions und Peperonata</p>	<p>i Vitalmenü CHF 21.50 Kartoffel-Blumenkohlschnitzel auf cremigem Gemüseragout</p>	<p>i Vitalmenü CHF 21.50 Papardelle an Frischkäsesauce dazu Pilze und Gemüsemosaik</p>	<p>i Vitalmenü CHF 21.50 Röstitasche mit Frischkäsefüllung auf cremigem Krautsüß</p>
<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Pot au Feu vom Kalb mit Bouillon-Kartoffeln und buntes Gemüse aus dem Sud dazu frischer Meerrettich</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Panna Cotta mit Beerensauce</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Rindsragout Piemontesische Art mit Maronen, Speck und Pilzen dazu Papardellen und Saucen Karotten</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Skyr Beerenschnitte</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Grill-Teller Brasilia mit Pfefferbutter, Süsskartoffelfries und Bohnen Duo</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Coupe Huob mit Schuss</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Zunftausplatte mit zweierlei vom geschmortem Rind dazu Kartoffelkroketten und Blumenkohl mit Ei</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Cremeschnitte mit Erdbeeren</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Riz Casimir vom Kalb an fruchtiger Currysauce im Mandelreisring, Früchte und gebackene Banane</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Caramelköpfler mit Rahm</p>

Unsere Weinempfehlungen

Salat oder Suppe sind im Menüpreis inbegriffen

<p>Weisswein</p> <p>Sancerre AOC LA Vigne Blanche Henri Bourgeois</p> <p>1dl CHF 7.00</p>	<p>Rotwein</p> <p>Château Montfollet AOC Bordeaux</p> <p>1dl 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>
--	--	--	---