
















<p><b>Tagesmenü</b> <b>Montag, 29.07.2024</b></p> <p><b>Suppe oder Salat</b> Hühnerbouillon mit Backerbsen</p> <p>***** </p> <p><b>Menü 1 CHF 22.50</b> "Hagu Hans Schweinshals Steak" Mostsauce und Dörrfrüchte dazu Pommes Frites und glasierte Karotten</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 26</b> Sautiertes Felchenfilet Leutschner Weissweinsauce mit Pilaw Reis und Krautstiel</p> <p>***** </p>	<p><b>Tagesmenü</b> <b>Dienstag, 30.07.2024</b></p> <p><b>Suppe oder Salat</b> Ingenbohler Chlostersuppe</p> <p>***** </p> <p><b>Menü 1 CHF 22.50</b> Altendörfler Fleischorte mit Rindshackfleisch, Lauch und Zwiebeln</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 26</b> Sautiertes Heilbuttfilet mit Limettenjus, Bratkartoffeln und glasierten Randen</p> <p>*****</p>	<p><b>Tagesmenü</b> <b>Mittwoch, 31.07.2024</b></p> <p><b>Suppe oder Salat</b> Gurkenkaltschale mit Gin</p> <p>***** </p> <p><b>Menü 1 CHF 22.50</b> Kaninchen-Schenkel Tessiner Art dazu Polenta und Ofengemüse</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 26</b> Gebratenes Lachsforellenfilet an Sauce Citron dazu Dillreis und Fenchel Julienne</p> <p>*****</p>	<p><b>Tagesmenü</b> <b>Donnerstag, 01.08.2024</b></p> 	<p><b>Tagesmenü</b> <b>Freitag, 02.08.2024</b></p> <p><b>Suppe oder Salat</b> Hafercremesuppe mit Brunoise</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 1 CHF 22.50</b> Trutenbrust an Provençale Sauce dazu Knusperkartoffeln und Mediterranes Gemüse</p> <p>*****</p> <p><b>Menü 2 CHF 26</b> Leicht gebackenes Eglifilet mit Remouladensauce dazu Dampfkartoffeln und Rahm- Blattspinat</p> <p>*****</p>
<p> <b>Vitalmenü CHF 21.50</b> Polenta-Grillgemüse Pizza an Tomatensauce dazu Zucchetti</p>	<p> <b>Vitalmenü CHF 21.50</b> Böllätünna mit Alpkäse dazu Birnen Kompott und Gurkensalat</p>	<p> <b>Vitalmenü CHF 21.50</b> Buntes Gemüse-Pilz Allerlei an Leichter Frischkäsesauce im Blätterteigkissen</p>	<p></p>	<p> <b>Vitalmenü CHF 21.50</b> Gebackener Camembert auf Lauchsalat an Baumnuss Vinaigrette</p>
<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Gefüllte Kalbsbrust an Porto-Jus dazu Kartoffelstock und Kräuter Kohlrabi</p> <p>***** </p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Emmentaler Meringues Tartelette mit Glace und Rahm</p>	<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Siedfleisch vom Black Angus Rind von Wilen bei Wollerau dazu Meerrettich-Sauce, Salzkartoffeln und Bohnen Duo</p> <p>***** </p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Bündner Nuss Törtli</p>	<p>***** </p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignonsrahmsauce dazu Rösti Krokette und glasiertes Gemüse</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Luzerner Eiskaffee mit Rahm</p>		<p>*****</p> <p><b>Menü 4 CHF 33</b> "Dorngrüt Zimmis" Rindsgeschnetzeltes dazu Berner Rösti mit Speck und grünen Bohnen</p> <p>*****</p> <p><b>Tagesdessert CHF 5</b> Fruchtsalat mit Rahm</p>

**Unsere Weinempfehlungen**

Salat oder Suppe sind im Menüpreis inbegriffen

<p><b>Weisswein</b></p> <p>Sancerre AOC La Vigne Blanche, Henri Bourgeois</p> <p>1dl CHF 7.00</p>	<p><b>Rotwein</b></p> <p>Château Montfollet, Blaye Côtes de Bordeaux AOC</p> <p>1dl CHF 6.50</p>	<p> <b>Vitalmenü</b> kombinierbar mit:</p> <p>Kalbsschnitzel Alpstein-Pouletfilet Fangfrischem Tagesfisch</p>	<p> <b>Erklärung Vitalmenü</b></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>
---	--	--	---