

| Tagesmenü Montag, 21.11.2022 | Tagesmenü Dienstag, 22.11.2022 | Tagesmenü Mittwoch, 23.11.2022 | Tagesmenü Donnerstag, 24.11.2022 | Tagesmenü Freitag, 25.11.2022 |
|---|--|--|---|---|
| <p>Suppe oder Salat Rindsbouillon mit Buchstaben</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Ghackets mit Hörnli dazu Reibkäse und Apfelmus</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Edelfischragout mit Kerbelschaumsauce auf Buttermast dazu Gemüsjulienne</p> <p>*****</p> | <p>Suppe oder Salat Kichererbsensuppe mit Koriander</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Szegediner Gulasch mit Paprika und Sauerkraut dazu Semmelknödel mit Bröseln</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Zanderfilet mit Pernod-Schaumsauce dazu Erbsenrisotto und Peperoni</p> <p>*****</p> | <p>Suppe oder Salat Tomatensuppe mit Gin</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Pouletschenkel-Steak Tandoori mit Tomate dazu gebratener Gemüseris</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Duo von Scholle und Rotzunge mit Chablis-Sauce, Salzkartoffeln und mariniertem Fenchel</p> <p>*****</p> | <p>Suppe oder Salat Kalbsrahmsuppe mit Kerbel</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Schweinsschnitzel an Champignonsauce mit Vollkorn Spiralen-Teigwaren</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Wolfsbarsch aus dem Ofen mit Rosmarin-Chorizo-Butter, Kräuter-Kartoffelpuffern und Stangensellerie</p> <p>*****</p> | <p>Suppe oder Salat Weissweinschaumsuppe mit Croûtons</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Hausgemachter Hackbraten dazu Cognacrahmsauce Kartoffelstock und Karotten mit Estragon</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Pochiertes Forellenfilet an Leutschner Weissweinsauce dazu Salzkartoffeln mit Peterli und Lauch a la crème</p> <p>*****</p> |
| <p>i Vitalmenü CHF 19.5 Gemüse-Reisgaletten auf cremigen Krautsiel</p> | <p>i Vitalmenü CHF 19.5 Erbsenrisotto mit gebackenem Camembert dazu Preiselbeerrelisch</p> | <p>i Vitalmenü CHF 19.5 Gebackene Tofu Würfel mit gebratenem Gemüseris</p> | <p>i Vitalmenü CHF 19.5 Kartoffelpuffer mit Schafskäse dazu glasiertes Gemüse und Schnittlauchauce</p> | <p>i Vitalmenü CHF 19.5 Gnocchi Mediterrana mit Chili-Knoblauchöl dazu Röstgemüse</p> |
| <p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Siedfleisch mit Meerrettichsauce dazu Bouillon Kartoffeln und Wurzelgemüse</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Rhabarberwähe mit Rahm</p> | <p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Kalbsschnitzel Wiener Art dazu Pommes Frites und Marktgemüse</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Marroni-Tiramisu</p> | <p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Geschnitzte Kalbsleber mit Zwiebeln, Äpfeln und Salbei dazu Butterrösti und grillierte Zucchetti</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Himbeer-Quarkschnitte</p> | <p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Rindsaftplätzli Gärtner Art mit Pastinakenstampf und Schmorgemüse</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Limettenmousse mit Ananassalat</p> | <p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Rindsgeschnitztes Stroganoff mit Champignons, Peperonistreifen, Cornichons an Paprikarahmsauce dazu Quarkspätzli</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Panna Cotta im Glas dazu Heidelbeerkompott</p> |

Unsere Weinempfehlungen

Salat oder Suppe sind im Menüpreis inbegriffen

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>Weisswein</p> <p>Leutschner Räuschling, Gebrüder Kümin</p> <p>1dl CHF 6.20</p> | <p>Rotwein</p> <p>Leutschner Clevner, Gebrüder Kümin</p> <p>1dl CHF 6.20</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> |
|--|---|---|--|