

Mittags Menu

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

MENU 1

Halbes Mistkratzerli aus dem Ofen

Rosmarinbutter
 Auf jungem Blattspinat
 Kartoffel Wedges

24

MENU 2

Schweinefilet Medaillons

An Rahm-Eierschwämmli
 Dazu Tagliolini und geröstete Honig-
 Rüepli

28

PASTA DER WOCHE

Kalbfleisch Ravioli mit Salbei

Kalbsjus mit brauner Butter und
 Madeira, junge Erbsen, Pecorino und
 geröstete Haselnüsse

22

VEGI

Ofen Aubergine

Auf Cous-Cous Salat mit frischer Minze und
 Granatapfel
 Frittierte Falafel und Joghurt-Dip

26

DESSERT

Heisse Liebe

Frisches Vanille-Glace mit heissen
 Himbeeren

10

MITTAGS WEIN

WEISS

Ticinello Bianco

100% Merlot
 Vinattieri, Tessin 2024
 8

ROSÉ

Ultimate Provence

Grenache Noir, Cinsault, Syrah,
 Rolle
 MDCV Châteaux & Vignobles en Provence
 10

ROT

Finca Antigua Crianza

100% Tempranillo
 La Mancha, 2022

7

À LA CARTE KLASSIKER

Caesar Salat

Knackige Salatherzen, Poulet-Mignon-
 Spiessli, Parmesan-Dressing

29

Güggeli Gordon Bleu

gefüllt mit Moutathaler Urwald-Schinken
 und Alpkäse Schnittlauch-Dip Kartoffel-
 Gurken Salat, Preiselbeeren

39

Güggeli Knusperli

Bunter Frühlings-Blattsalat
 Pommes-Frites und Curry-Mango Dip

39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten

Mittags Menu

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

MENU 1

Japanisches Tonkatsu Chicken

Hausgemachte Katsu-Sauce
 Dazu Sesamreis und marinierte Kabis
 24

MENU 2

Schweinefilet Medaillons

An Rahm-Eierschwämmli
 Dazu Tagliolini und geröstete Honig-
 Rüepli
 28

PASTA DER WOCHE

Kalbfleisch Ravioli mit Salbei

Kalbsjus mit brauner Butter und
 Madeira, junge Erbsen, Pecorino und
 geröstete Haselnüsse
 22

VEGI

Ofen Aubergine

Auf Cous-Cous Salat mit frischer Minze und
 Granatapfel
 Frittierte Falafel und Joghurt-Dip
 26

DESSERT

Heisse Liebe

Frisches Vanille-Glace mit heissen
 Himbeeren
 10

MITTAGS WEIN

WEISS

Ticinello Bianco

100% Merlot
 Vinattieri, Tessin 2024
 8

ROSÉ

Ultimate Provence

Grenache Noir, Cinsault, Syrah,
 Rolle
 MDCV Châteaux & Vignobles en Provence
 10

ROT

Finca Antigua Crianza

100% Tempranillo
 La Mancha, 2022
 7

À LA CARTE KLASSIKER

Caesar Salat

Knackige Salatherzen, Poulet-Mignon-
 Spiessli, Parmesan-Dressing
 29

Güggeli Gordon Bleu

gefüllt mit Moutathaler Urwald-Schinken
 und Alpkäse Schnittlauch-Dip Kartoffel-
 Gurken Salat, Preiselbeeren
 39

Güggeli Knusperli

Bunter Frühlings-Blattsalat
 Pommes-Frites und Curry-Mango Dip
 39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten

Mittags Menu

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

MENU 1**Mediterran marinierte Poulet-Oberschenkel**

Mit getrockneten Tomaten, Oliven und Thymian

Dazu Mascarpone-Basilikum Risotto Ratatouille

24

MENU 2**Schweinefilet Medaillons**

An Rahm-Eierschwämmli

Dazu Tagliolini & geröstete Honig-Rüebli

28

PASTA DER WOCHE**Kalbfleisch Ravioli mit Salbei**

Kalbsjus mit brauner Butter und Madeira, junge Erbsen, Pecorino und geröstete Haselnüsse

22

VEGI**Ofen Aubergine**

Auf Cous-Cous Salat mit frischer Minze und Granatapfel

Frittierte Falafel und Joghurt-Dip

26

DESSERT**Heisse Liebe**

Frisches Vanille-Glace mit heissen Himbeeren

10

MITTAGS WEIN**WEISS****Ticinello Bianco**

100% Merlot
Vinattieri, Tessin 2024

8

ROSÉ**Ultimate Provence**

Grenache Noir, Cinsault, Syrah,
Rolle

MDCV Châteaux & Vignobles en Provence

10

ROT**Finca Antigua Crianza**

100% Tempranillo
La Mancha, 2022

7

À LA CARTE KLASSIKER**Caesar Salat**

Knackige Salatherzen, Poulet-Mignon-Spiessli, Parmesan-Dressing

29

Güggeli Gordon Bleu

gefüllt mit Moutathaler Urwald-Schinken und Alpkäse Schnittlauch-Dip Kartoffel-Gurken Salat, Preiselbeeren

39

Güggeli Knusperli

Bunter Frühlings-Blattsalat
Pommes-Frites und Curry-Mango Dip

39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten

Mittags Menu

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

MENU 1

BBQ Schenkel Steak

Hausgemachte BBQ-Sauce mit
 Raucharomen
 Maiskolben mit Café de Paris-Butter
 Ofenkartoffel mit Sauerrahm
 24

MENU 2

Schweinefilet Medaillons

An Rahm-Eierschwämmli
 Dazu Tagliolini und geröstete Honig-
 Rüebl
 28

PASTA DER WOCHE

Kalbfleisch Ravioli mit Salbei

Kalbsjus mit brauner Butter und
 Madeira, junge Erbsen, Pecorino und
 geröstete Haselnüsse
 22

VEGI

Ofen Aubergine

Auf Cous-Cous Salat mit frischer Minze und
 Granatapfel
 Frittierte Falafel und Joghurt-Dip
 26

DESSERT

Heisse Liebe

Frisches Vanille-Glace mit heissen
 Himbeeren
 10

MITTAGS WEIN

WEISS

Ticinello Bianco

100% Merlot
 Vinattieri, Tessin 2024
 8

ROSÉ

Ultimate Provence

Grenache Noir, Cinsault, Syrah,
 Rolle
 MDCV Châteaux & Vignobles en Provence
 10

ROT

Finca Antigua Crianza

100% Tempranillo
 La Mancha, 2022
 7

À LA CARTE KLASSIKER

Caesar Salat

Knackige Salatherzen, Poulet-Mignon-
 Spiessli, Parmesan-Dressing
 29

Güggeli Gordon Bleu

gefüllt mit Moutathaler Urwald-Schinken
 und Alpkäse Schnittlauch-Dip Kartoffel-
 Gurken Salat, Preiselbeeren
 39

Güggeli Knusperli

Bunter Frühlings-Blattsalat
 Pommes-Frites und Curry-Mango Dip
 39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten