

Mittags Menu

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

MENU 1

Paniertes Poulet-Brust Schnitzel

Knusprige Panko-Kräuter Panierung
 Dazu Bratkartoffeln & erfrischender
 Gurkensalat

23

MENU 2

Safran-Fischragout

Mit geschwenkten Safran-Gnocchi &
 Datterini-Tomaten, frischer Basilikum &
 marinierter Fenchel

28

BUSINESS

Rindsfilet-Spitzen

An Pfeffer-Rahmsauce
 Dazu Kräuter-Spätzli & Grillgemüse

39

VEGI

Sommerkräuter-Gnocchi

In Nussbutter

Dazu Burrata, confierte Cherrytomaten,
 geröstete Pinienkerne, Zitronenöl

26

DESSERT

Meringue-Beeren Trifle

Frische Beeren und Mascarpone-Creme

12

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

Cesar 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 & 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

Sommer Pasta

Sommerliche Guggeli Bolognese mit
 Erbsen, Zitrone & Rosmarin
 Bandnudeln & Pecorino

21

MENU 2

Safran-Fischragout

Mit geschwenkten Safran-Gnocchi &
 Datterini-Tomaten, frischer Basilikum &
 mariniertes Fenchel

28

BUSINESS

Rindsfilet-Spitzen

An Pfeffer-Rahmsauce
 Dazu Kräuter-Spätzli & Grillgemüse

39

VEGI

Sommerkräuter-Gnocchi

In Nussbutter

Dazu Burrata, confierte Cherrytomaten,
 geröstete Pinienkerne, Zitronenöl

26

DESSERT

Meringue-Beeren Trifle

Frische Beeren und Mascarpone-Creme

12

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

Cesar Salat

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

29

Guggeli Gordon Bleu

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

39

Guggeli Knusperli

Bunter Frühlings-Blattsalat
 Pommes-Frites & 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

Rotes Thai Curry

Saftige Poulet-Würfel
 Bunt Gemüse, Kokosmilch
 Dazu Basmatireis
 24

MENU 2

Safran-Fischragout

Mit geschwenkten Safran-Gnocchi &
 Datterini-Tomaten, frischer Basilikum &
 mariniertes Fenchel
 28

BUSINESS

Rindsfilet-Spitzen

An Pfeffer-Rahmsauce
 Dazu Kräuter-Spätzli & Grillgemüse
 39

VEGI

Sommerkräuter-Gnocchi

In Nussbutter
 Dazu Burrata, confierte Cherrytomaten,
 geröstete Pinienkerne, Zitronenöl
 26

DESSERT

Meringue-Beeren Trifle

Frische Beeren und Mascarpone-Creme
 12

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

Cesar 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 & 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

Halbes Mistkratzerli

Mit Café de Paris Butter

Dazu Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen
& Grillgemüse

24

MENU 2

Safran-Fischragout

Mit geschwenkten Safran-Gnocchi &
Datterini-Tomaten, frischer Basilikum &
marinierter Fenchel

28

BUSINESS

Rindsfilet-Spitzen

An Pfeffer-Rahmsauce

Dazu Kräuter-Spätzli & Grillgemüse

39

VEGI

Sommerkräuter-Gnocchi

In Nussbutter

Dazu Burrata, confierte Cherrytomaten,
geröstete Pinienkerne, Zitronenöl

26

DESSERT

Meringue-Beeren Trifle

Frische Beeren und Mascarpone-Creme

12

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

Cesar 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 & 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