

Mittagsmenü

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

MENÜ 1

Golden Chicken Noodle Soup

Poulet, Kurkuma-Limetten-Brühe,
 Reismudeln, Sojasprossen,
 Frühlingszwiebeln, Kräuter

21

MENÜ 2

**Tonkatsu vom Schweizer
Kräuterschwein**

Knuspriges Schweinsnierstück
 Tonkatsu-Sauce, Spitzkohl-Salat, Sesam
 Jasminreis

24

MENÜ SAISON

Moules et frites

nach dem Geheimrezept des
 Küchenchefs

Mit Fenchel, Weisswein, Tomate,
 Schalotten, frische Kräuter & Kapern

29

VEGI

Hausgemachte Spinatknödel

Pilzrahm, geschmorter Lauch, Bergkäse,
 knusprige Röstzwiebeln

24

DESSERT

Lauwarme Zwetschgen

Zimt-Glace
 10

MITTAGSWEIN

WEISSWEIN

Ticinello Bianco

100 % Merlot
 Vinattieri, Tessin 2024
 8

ROSÉ

Ultimate Provence

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

ROTWEIN

Petalos - Magnum Flasche

92% Mencía
 Bodega Descendientes de J. Palacios
 Castilla y León, 2014
 6

À-LA-CARTE-KLASSIKER

Caesar-Salat

Knackige Salatherzen, Poulet-Mignon-
 Spiessli, Parmesan-Dressing
 26

Güggeli-Gordon Bleu

Gefüllt mit Muotathaler Urwald-Schinken
 und Alpkäse, dazu Schnittlauch-Dip,
 Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren
 39

Güggeli-Knusperli

Bunter Sommer-Blattsalat, Pommes
 frites und Curry-Mango-Dip
 39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion. Saibling: Island

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Änderungen vorbehalten

Mittagsmenü

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

MENÜ 1

Indisches Butterchicken

Zartes Poulet, cremige Tomaten-Butter-Sauce, Naan-Brot, frittierte Okra

25

MENÜ 2

Tonkatsu vom Schweizer Kräuterschwein

Knuspriges Schweinsnierstück
Tonkatsu-Sauce, Spitzkohl-Salat, Sesam
Jasminreis

24

MENÜ SAISON

Moules et frites

nach dem Geheimrezept des
Küchenchefs

Mit Fenchel, Weisswein, Tomate,
Schalotten, frische Kräuter & Kapern

29

VEGI

Hausgemachte Spinatknödel

Pilzrahm, geschmorter Lauch, Bergkäse,
knusprige Röstzwiebeln

24

DESSERT

Lauwarme Zwetschgen

Zimt-Glace

10

MITTAGSWEIN

WEISSWEIN

Ticinello Bianco

100 % Merlot
Vinattieri, Tessin 2024

8

ROSÉ

Ultimate Provence

Grenache Noir, Cinsault, Syrah,
Rolle

MDCV Châteaux & Vignobles en Provence

10

ROTWEIN

Petalos - Magnum Flasche

92% Mencía
Bodega Descendientes de J. Palacios
Castilla y León, 2014

6

À-LA-CARTE-KLASSIKER

Caesar-Salat

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

26

Güggeli-Gordon Bleu

Gefüllt mit Muotathaler Urwald-Schinken
und Alpkäse, dazu Schnittlauch-Dip,
Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren

39

Güggeli-Knusperli

Bunter Sommer-Blattsalat, Pommes
frites und Curry-Mango-Dip

39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion. Saibling: Island

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Änderungen vorbehalten

Mittagsmenü

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

MENÜ 1

Normannisches Cidre-Poulet

Calvadosrahm, karamellisierter Apfel,
 Champignons, Kartoffelstock

25

MENÜ 2

**Tonkatsu vom Schweizer
Kräuterschwein**

Knuspriges Schweinsnierstück
 Tonkatsu-Sauce, Spitzkohl-Salat, Sesam
 Jasminreis

24

MENÜ SAISON

Moules et frites

nach dem Geheimrezept des
 Küchenchefs

Mit Fenchel, Weisswein, Tomate,
 Schalotten, frische Kräuter & Kapern

29

VEGI

Hausgemachte Spinatknödel

Pilzrahm, geschmorter Lauch, Bergkäse,
 knusprige Röstzwiebeln

24

DESSERT

Lauwarme Zwetschgen

Zimt-Glace

10

MITTAGSWEIN

WEISSWEIN

Ticinello Bianco

100 % Merlot
 Vinattieri, Tessin 2024

8

ROSÉ

Ultimate Provence

Grenache Noir, Cinsault, Syrah,
 Rolle

MDCV Châteaux & Vignobles en Provence

10

ROTWEIN

Petalos - Magnum Flasche

92% Mencía
 Bodega Descendientes de J. Palacios
 Castilla y León, 2014

6

À-LA-CARTE-KLASSIKER

Caesar-Salat

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

26

Güggeli-Gordon Bleu

Gefüllt mit Muotathaler Urwald-Schinken
 und Alpkäse, dazu Schnittlauch-Dip,
 Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren

39

Güggeli-Knusperli

Bunter Sommer-Blattsalat, Pommes
 frites und Curry-Mango-Dip

39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion. Saibling: Island

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Änderungen vorbehalten

Mittagsmenü

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

MENÜ 1

Pollo a la Brasa – peruanisches Gewürzpoulet

Gewürzreis, Avocado, Mais, Pickled Onions, Aji Verde
 25

MENÜ 2

Tonkatsu vom Schweizer Kräuterschwein

Knuspriges Schweinsnierstück
 Tonkatsu-Sauce, Spitzkohl-Salat, Sesam Jasminreis
 24

MENÜ SAISON

Moules et frites

nach dem Geheimrezept des
 Küchenchefs
 Mit Fenchel, Weisswein, Tomate,
 Schalotten, frische Kräuter & Kapern
 29

VEGI

Hausgemachte Spinatknödel

Pilzrahm, geschmorter Lauch, Bergkäse,
 knusprige Röstzwiebeln
 24

DESSERT

Lauwarme Zwetschgen

Zimt-Glace
 10

MITTAGSWEIN

WEISSWEIN

Ticinello Bianco

100 % Merlot
 Vinattieri, Tessin 2024
 8

ROSÉ

Ultimate Provence

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

ROTWEIN

Petalos - Magnum Flasche

92% Mencía
 Bodega Descendientes de J. Palacios
 Castilla y León, 2014
 6

À-LA-CARTE-KLASSIKER

Caesar-Salat

Knackige Salatherzen, Poulet-Mignon-
 Spiessli, Parmesan-Dressing
 26

Güggeli-Gordon Bleu

Gefüllt mit Muotathaler Urwald-Schinken
 und Alpkäse, dazu Schnittlauch-Dip,
 Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren
 39

Güggeli-Knusperli

Bunter Sommer-Blattsalat, Pommes
 frites und Curry-Mango-Dip
 39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion. Saibling: Island

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Änderungen vorbehalten