

Mittags Menu

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

MENU 1

Pouletbrust Schnitzel

Mit Rosmarinbutter

Dazu Grillgemüse & Kartoffel-Wedges

24

MENU 2

Szegediner Gulasch

zart geschmort, mildes Sauerkraut &
Paprika

Dazu Kartoffel-Bärlauch Stampf &
Frühlingsgemüse

25

STREETFOOD

Berliner Currywurst

Schweinsbratwurst mit hausgemachter
Currysauce

Cole Salw Salat, Paprika-Wedges

22

VEGI

Spargel Ravioli

Gefüllt mit grünem Spargel
An Safran Beurre-Blanc mit Erbsen
geschmorte Datterini-Tomaten

Parmesan

24

DESSERT

Crema Catalana

Marinierte Beeren

9

MITTAGS WEIN

WEISS

Ticinello Bianco

100% Merlot
Vinattieri, Tessin 2024
8

ROSÉ

Flower Power Rosato

100% Sangiovese
Podere 414, Toscana
8,5

ROT

Herdade dos Grous

Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga
Nacional, Syrah
Alentejo, 2022
10

À LA CARTE KLASSIKER

Güggeli Gordon Bleu

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

38

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

Pouelt Thai-Curry

Rotes Thai-Curry mit Poulet, buntem
Gemüse, Kaffirblätter & Limette
Geröstete Erdnüsse
Basmati
24

MENU 2

Szegediner Gulasch

zart geschmort, mildes Sauerkraut &
Paprika
Dazu Kartoffel-Bärlauch Stampf &
Frühlingsgemüse
25

STREETFOOD

Berliner Currywurst

Schweinsbratwurst mit hausgemachter
Currysauce
Cole Salw Salat, Paprika-Wedges
22

VEGI

Spargel Ravioli

Gefüllt mit grünem Spargel
An Safran Beurre-Blanc mit Erbsen
geschmorte Datterini-Tomaten
Parmesan
24

DESSERT

Crema Catalana

Marinierte Beeren
9

MITTAGS WEIN

WEISS

Ticinello Bianco

100% Merlot
Vinattieri, Tessin 2024
8

ROSÉ

Flower Power Rosato

100% Sangiovese
Podere 414, Toscana
8,5

ROT

Herdade dos Grous

Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga
Nacional, Syrah
Alentejo, 2022
10

À LA CARTE KLASSIKER

Güggeli Gordon Bleu

gefüllt mit Moutathaler Urwald-Schinken
und Alpkäse Schnittlauch-Dip Kartoffel-
Kräuter Salat, Preiselbeeren
38

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

Poulet Oberschenekl aus dem Ofen

Mit Rosmarin, Zitrone & Knoblauch

Auf Kartoffel-Oliven Stampf

Grillgemüse

24

MENU 2

Szegediner Gulasch

zart geschmort, mildes Sauerkraut & Paprika

Dazu Kartoffel-Bärlauch Stampf &

Frühlingsgemüse

25

STREETFOOD

Berliner Currywurst

Schweinsbratwurst mit hausgemachter Currysauce

Cole Salw Salat, Paprika-Wedges

22

VEGI

Spargel Ravioli

Gefüllt mit grünem Spargel

An Safran Beurre-Blanc mit Erbsen geschmorte Datterini-Tomaten

Parmesan

24

DESSERT

Crema Catalana

Marinierte Beeren

9

MITTAGS WEIN

WEISS

Ticinello Bianco

100% Merlot

Vinattieri, Tessin 2024

8

ROSÉ

Flower Power Rosato

100% Sangiovese

Podere 414, Toscana

8,5

ROT

Herdade dos Grous

Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga

Nacional, Syrah

Alentejo, 2022

10

À LA CARTE KLASSIKER

Güggeli Gordon Bleu

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

38

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

Poulet Geschnitzeltes Stroganoff

Paprika-Sauerrahm Sauce

Dazu Pappardelle

Madel Broccoli

24

MENU 2

Szegediner Gulasch

zart geschmort, mildes Sauerkraut &
Paprika

Dazu Kartoffel-Bärlauch Stampf &
Frühlingsgemüse

25

STREETFOOD

Berliner Currywurst

Schweinsbratwurst mit hausgemachter
Currysauce

Cole Salw Salat, Paprika-Wedges

22

VEGI

Spargel Ravioli

Gefüllt mit grünem Spargel
An Safran Beurre-Blanc mit Erbsen
geschmorte Datterini-Tomaten

Parmesan

24

DESSERT

Crema Catalana

Marinierte Beeren

9

MITTAGS WEIN

WEISS

Ticinello Bianco

100% Merlot
Vinattieri, Tessin 2024
8

ROSÉ

Flower Power Rosato

100% Sangiovese
Podere 414, Toskana
8,5

ROT

Herdade dos Grous

Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga
Nacional, Syrah
Alentejo, 2022
10

À LA CARTE KLASSIKER

Güggeli Gordon Bleu

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

38

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