

Mittags Menu

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

MENU 1

Pasta Alfredo

Saftiges Poulet, Rahmsauce, Broccoli,
Mandeln & Parmesan
Tagliatelle
23

MENU 2

Boeuf Bourguignon

Zart geschortes Rindsragout
mit Speck, Champignons & Perlzwiebeln
Kartoffel-Selleriepürée
27

VEGI

Cremige Bergkäse Polenta

Mit Pilzragout & gerösteten Ofen-
Randen
Kräuter-Salsa
24

BOWL

Asia Bowl

Rosa gebratene Entenbrust Hoisin
Rettich, eingelegter Ingwer, Chili-
Gurken & Erdnüsse
Japanischer Reis
28

DESSERT

Karamell-Köpfli

Blutorangen Carpaccio
8

MITTAGS WEIN

WEISS

Prinz von Hessen

Riesling
Rheingau, Johannisberg 2023
8

ROSÉ

Ultimate Provence

Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle
MDCV Châteaux & Vignobles en
Provence, 2024
9

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 Winter-Blattsalat
Pommes-Frites & Curry-Mango Dip
36

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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten

Mittags Menu

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

MENU 1

Crispy Chicken Burger

Knusprige Pouletbrust
Avocado, Tomate, Speck & Aioli
Süsskartoffel-Pommes
24

MENU 2

Boeuf Bourguignon

Zart geschortes Rindsragout
mit Speck, Champignons & Perlzwiebeln
Kartoffel-Selleriepürée
27

VEGI

Cremige Bergkäse Polenta

Mit Pilzragout & gerösteten Ofen-
Randen
Kräuter-Salsa
24

BOWL

Asia Bowl

Rosa gebratene Entenbrust Hoisin
Rettich, eingelegter Ingwer, Chili-
Gurken & Erdnüsse
Japanischer Reis
28

DESSERT

Karamell-Köpfli

Blutorangen Carpaccio
8

MITTAGS WEIN

WEISS

Prinz von Hessen

Riesling
Rheingau, Johannisberg 2023
8

ROSÉ

Ultimate Provence

Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle
MDCV Châteaux & Vignobles en
Provence, 2024
9

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 Winter-Blattsalat
Pommes-Frites & Curry-Mango Dip
36

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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten

Mittags Menu

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

MENU 1

Japanisches Tonkatsu Chicken

Knusprig paniertes Poulet Schnitzel
Sesam-Kabis, eingelegter Ingwer, Reis
hausgemachte Katsu-Sauce

27

MENU 2

Boeuf Bourguignon

Zart geschortes Rindsragout
mit Speck, Champignons & Perlzwiebeln
Kartoffel-Selleriepürée

27

VEGI

Cremige Bergkäse Polenta

Mit Pilzragout & gerösteten Ofen-
Randen
Kräuter-Salsa

24

BOWL

Asia Bowl

Rosa gebratene Entenbrust Hoisin
Rettich, eingelegter Ingwer, Chili-
Gurken & Erdnüsse
Japanischer Reis

28

DESSERT

Karamell-Köpfli

Blutorangen Carpaccio

8

MITTAGS WEIN

WEISS

Prinz von Hessen

Riesling
Rheingau, Johannisberg 2023

8

ROSÉ

Ultimate Provence

Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle
MDCV Châteaux & Vignobles en
Provence, 2024

9

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 Winter-Blattsalat
Pommes-Frites & Curry-Mango Dip

36

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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten

Mittags Menu

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

MENU 1

Pouletsteak à la moutarde

Schenkelsteak in cremiger Senfsauce
Dazu Röstkartoffeln & glasierte Rüebli

25

MENU 2

Boeuf Bourguignon

Zart geschortes Rindsragout
mit Speck, Champignons & Perlzwiebeln
Kartoffel-Selleriepürée

27

VEGI

Cremige Bergkäse Polenta

Mit Pilzragout & gerösteten Ofen-
Randen
Kräuter-Salsa

24

BOWL

Asia Bowl

Rosa gebratene Entenbrust Hoisin
Rettich, eingelegter Ingwer, Chili-
Gurken & Erdnüsse
Japanischer Reis

28

DESSERT

Karamell-Köpfli

Blutorangen Carpaccio

8

MITTAGS WEIN

WEISS

Prinz von Hessen

Riesling
Rheingau, Johannisberg 2023

8

ROSÉ

Ultimate Provence

Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle
MDCV Châteaux & Vignobles en
Provence, 2024

9

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 Winter-Blattsalat
Pommes-Frites & Curry-Mango Dip

36

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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten