

# Mittags Menu

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

---

## MENU 1

### **Poulet-Geschnetzeltes Stroganoff**

Paprika-Sauerrahm Sauce

Dazu Broccoli & hausgemachte Spätzli

24

## MENU 2

### **Gebratenes Rotbarschfilet**

Zitronenbutter & Kapern

Dazu Ratatouille & Speckkartoffeln

24

## VEGI

### **Randen Gnocchi**

Frischkäse-Limettensauce

Junger Blattspinat, geröstete Nüsse

25

## BOWL

### **Texas BBQ Steakbowl**

Rosa gebratene Rindshuft-Streifen

BBQ-Glasur

Limetten-Mais, Jalapeno, gepickelte

Zwiebeln & Bohnen-Reis

33

## DESSERT

### **Joghurt Espuma im Gläsli**

Marinierte Beeren

9

MITTAGS WEIN

## WEISS

### **Prinz von Hessen**

Riesling

Rheingau, Johannisberg 2023

8

## ROSÉ

### **Adank Rosé**

Pinot Noir

Weingut Adank, Fläsch 2024

10

## 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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten

# Mittags Menu

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

## MENU 1

### **Poulet-Kräuter Hacktätschli**

Kartoffel-Sauerrahm Stampf

Erfrischender Gurkensalat

Salsa Verde

23

## MENU 2

### **Gebratenes Rotbarschfilet**

Zitronenbutter & Kapern

Dazu Ratatouille & Speckkartoffeln

24

## VEGI

### **Randen Gnocchi**

Frischkäse-Limettensauce

Junger Blattspinat, geröstete Nüsse

25

## BOWL

### **Texas BBQ Steakbowl**

Rosa gebratene Rindshuft-Streifen

BBQ-Glasur

Limetten-Mais, Jalapeno, gepickelte

Zwiebeln & Bohnen-Reis

33

## DESSERT

### **Joghurt Espuma im Gläsli**

Marinierte Beeren

9

MITTAGS WEIN

## WEISS

### **Prinz von Hessen**

Riesling

Rheingau, Johannisberg 2023

8

## ROSÉ

### **Adank Rosé**

Pinot Noir

Weingut Adank, Fläsch 2024

10

## 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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten

# Mittags Menu

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

## MENU 1

### **Poulet à la Moutarde**

Saftige Schenkelsteaks in Senfsauce  
Petersilien-Kartoffel & Blattspinat

24

## MENU 2

### **Gebratenes Rotbarschfilet**

Zitronenbutter & Kapern  
Dazu Ratatouille & Speckkartoffeln

24

## VEGI

### **Randen Gnocchi**

Frischkäse-Limettensauce  
Junger Blattspinat, geröstete Nüsse

25

## BOWL

### **Texas BBQ Steakbowl**

Rosa gebratene Rindshuft-Streifen  
BBQ-Glasur  
Limetten-Mais, Jalapeno, gepickelte  
Zwiebeln & Bohnen-Reis

33

## DESSERT

### **Joghurt Espuma im Gläsli**

Marinierte Beeren

9

MITTAGS WEIN

## WEISS

### **Prinz von Hessen**

Riesling  
Rheingau, Johannisberg 2023

8

## ROSÉ

### **Adank Rosé**

Pinot Noir  
Weingut Adank, Fläsch 2024

10

## 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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten

# Mittags Menu

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

---

## MENU 1

### **Indisches Butterchicken**

Zartes Poulet in würziger Tomatensauce  
mit Garam Masala  
Dazu Basmatireis & Okra  
25

## MENU 2

### **Gebratenes Rotbarschfilet**

Zitronenbutter & Kapern  
Dazu Ratatouille & Speckkartoffeln  
24

## VEGI

### **Randen Gnocchi**

Frischkäse-Limettensauce  
Junger Blattspinat, geröstete Nüsse  
25

## BOWL

### **Texas BBQ Steakbowl**

Rosa gebratene Rindshuft-Streifen  
BBQ-Glasur  
Limetten-Mais, Jalapeno, gepickelte  
Zwiebeln & Bohnen-Reis  
33

## DESSERT

### **Joghurt Espuma im Gläsli**

Marinierte Beeren  
9

MITTAGS WEIN

## WEISS

### **Prinz von Hessen**

Riesling  
Rheingau, Johannisberg 2023  
8

## ROSÉ

### **Adank Rosé**

Pinot Noir  
Weingut Adank, Fläsch 2024  
10

## 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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten