

Tagesmenü

Montag	Randencremesuppe Rahmschnitzel Penne Gemüse Schokoladenbrownie Butterscotch-Sauce
Hauptgang/Menü	CHF 23.00/30.00
Dienstag	Kraftbrühe, Backerbsen Panierte Pouletbrust Pommes frites Grillgemüse Quarkkrapfen, Zimt und Zucker
Hauptgang/Menü	CHF 23.00/30.00
Mittwoch	Rosenkohlcremesuppe, Speck Wildhackbraten, Preiselbeerjus Spätzli Rotkraut, gefüllter Apfel Coupe Nesselrode
Hauptgang/Menü	CHF 23.00/30.00
Donnerstag	Geflügelcremesuppe, Estragon Lasagne Gemischter Salat Gebackene Apfelringe Vanillesauce
Hauptgang/Menü	CHF 21.00/28.00



Freitag	Kohlrabi-Vanillecremesuppe Fischcurry mit Zander und Rotbarsch, Basmatireis Pak Choi Panna Cotta, Mango
Hauptgang/Menü	CHF 24.00/31.00
Samstag	Steinpilzcremesuppe Hirschpfeffer reich garniert Tannenzapfen Krokette Rotkraut Karottenküchlein
Hauptgang/Menü	CHF 26.00/33.00
Sonntag	Schanfigger Hochzeitsuppe Gemischter Braten Pilzrisotto Herbstliches Gemüse Karamelköpfl
Hauptgang/Menü	CHF 24.00/31.00

**Herkunft Brot, Sesam-Buns, Toast
und Feinbackwaren**
[Schweiz](#)
Herkunft Holzfällersandwich, Naam
[Deutschland](#)

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive
Mehrwertsteuer

Unkostenbetrag für Abänderungen: Fr. 2.00

Rind CH, Kalb CH, Schwein CH, Geflügel CH/PL
Crevetten Vietnam Fisch Deutschland/Schottland

Frittierte Gerichte sind mit Sonnenblumenöl zubereitet.

Werte Gäste, Angaben zu Zutaten, welche Allergien
oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen
können, erhalten Sie auf Nachfrage beim
Service Personal.