

Tagesmenü

Montag Karottencremesuppe, Honig
Hausgemachter Hackbraten
Kartoffelstock
Gemüse
Rhabarberstreuselkuchen
Hauptgang/Menü CHF 23.00/30.00

Dienstag Kraftbrühe, Flädli
Schweinssteak, Morchel-
rahmsauce, Hörnli
Blumenkohl
Coupe Dänemark
Hauptgang/Menü CHF 23.00/30.00

Mittwoch Kartoffelcremesuppe, Speck
Geschmorte Rindshaxe
Polenta
Gemüse
Schokoladenmousse, Waldbeeren
Hauptgang/Menü CHF 24.00/31.00

Donnerstag Kohlrabi-Vanillecremesuppe
Massaman Curry mit Poulet
Basmatireis
Wokgemüse
Himbeer-Tiramisu
Hauptgang/Menü CHF 23.00/30.00



Freitag Geflügelbouillon, Royal
Lachsfilet, Dillrahmsauce
Salzkartoffeln
Gurkengemüse
Mangosorbet, Passoã
Hauptgang/Menü CHF 24.00/31.00

Samstag Zwiebelsuppe
Schweinsbraten aus dem Smoker
Kräutercrème fraîche
Nudelsalat
Apfelstrudel, Vanillesauce
Hauptgang/Menü CHF 24.00/31.00

Sonntag Tomaten-Orangensuppe
Kalbsvoren, Rosmarin-
rahmsauce, Rösti
Glasierte Karotten
Karamelflan
Hauptgang/Menü CHF 25.00/32.00

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.