

Tagesmenü

Montag	Zwiebelsuppe, Croûtons Kalbsschulterbraten mit Cognac-Jus, Kartoffelstock Gemüsestroh Panna Cotta, Mangosauce Hauptgang/Menü CHF 25.00/32.00	Freitag	Weissweinsuppe Lachsfilet, Limonensauce Ofenkartoffel Gemüse Apfelstrudel, Vanillesauce Hauptgang/Menü CHF 25.00/32.00
Dienstag	Blumenkohlcremesuppe Red Curry mit Poulet Basmatireis Wok-Gemüse Kokosnuss-Glace, Ananas Hauptgang/Menü CHF 23.00/30.00	Samstag	Currycremesuppe Pouletbrust, Grüne Pfeffer-rahmsauce, Spätzli Grilltomate Coupe Hot Berry Hauptgang/Menü CHF 24.00/31.00
Mittwoch	Gulaschsuppe Rippli, Senfsauce Salzkartoffeln Sauerkraut Bündner Nusstorte Hauptgang/Menü CHF 23.00/30.00	Sonntag	Gemüsecremesuppe Wallisersteak mit Tomate und Käse überbacken Pommes frites, Gemüse Schokoladenmousse-Schnitte Hauptgang/Menü CHF 24.00/31.00
Donnerstag	Kraftbrühe, Flädli Rindsgeschnetzeltes Stroganow Tagliatelle Brokkoli Zitronensorbet, Granatapfelkerne Hauptgang/Menü CHF 25.00/32.00		<p>Herkunft Brot, Sesam-Buns, Toast und Feinbackwaren Schweiz Herkunft Holzfällersandwich, Naam Deutschland</p>



Herkunft Brot, Sesam-Buns, Toast und Feinbackwaren
Schweiz
 Herkunft Holzfällersandwich, Naam
Deutschland

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

Unkostenbetrag für Abänderungen: Fr. 2.00

Schweiz: Rind, Kalb, Schwein, Geflügel

Vietnam: Crevetten Deutschland: Fisch

Frittierte Gerichte sind mit Sonnenblumenöl zubereitet.
 Werte Gäste, Angaben zu Zutaten, welcher Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage beim Service Personal.