Tagesmenü

Montag, 14.4.25	Bündner Gerstensuppe
	Pouletbrust mit
	Apfel-Calvados-Jus
	Bärlauchspätzli
	Glasierte Karotten
	Zweierlei Sorbet
Hauptgang/Menü	CHF 22.00/29.00
Dienstag	Tomatencremesuppe
	Basilikum
	Königsberger Klopse
	Salzkartoffeln
	Gemüse
	Karamelflan
Hauptgang/Menü	CHF 22.00/29.00
Mittwoch	Weissweinsuppe mit
	Granatapfelkernen
	Rahmschnitzel
	Nudeln
	Gemüse
	Apfelstrudel, Vanillesauce
Hauptgang/Menü	CHF 23.00/30.00
Donnerstag	Karottencremesuppe, Honig
	Redcurry mit Kalbsgeschnetzeltem
	Basmatireis
	Wokgemüse
	Zitronencake, Rahm
Hauptgang/Menü	CHF 23.00/30.00
Freitag	Pastinakencremesuppe
	Lachssteak mit
	Kräutermousse
	Frühkartoffeln
	Spargeln
	Coupe Romanow
Hauptgang/Menü	CHF 23.00/30.00
Samstag	Zwiebelsuppe, Safran
	Rindsbraten, Madeira-Jus
	Ricotta-Spinat-Ravioli
	Gemüse
	Quarkkrapfen, Zimt und Zucker
Hauptgang/Menü	CHF 23.00/30.00
Sonntag	Kräutercremesuppe
	Lammracks, Rosmarin-Jus
	Kartoffelgratin
	Buntes Gemüse
	Schokoladenmousse
Hauptgang/Menü	CHF 25.00/32.00
Montag, 21.04.25	Kürbiscremesuppe
	Hausgemachter Hackbraten
	Kartoffelstock
	Gemüse
	Coupe Dänemark
Hauptgang/Menü	CHF 22.00/29.00

Schweiz: Rind, Kalb, Schwein, Geflügel
Vietnam: Crevetten
Deutschland: Fisch

Herkunft Brot, Sesam-Buns, Toast und Feinbackwaren
Schweiz

Herkunft Holzfällersandwich
Deutschland

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.
Unkostenbetrag für Abänderungen: Fr. 2.00
Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer