

Tagesmenü

Montag Süsskartoffelsuppe, Granatapfelkerne
Herbstliche Nudelpfanne mit Rehgeschnetzeln
Wurzelgemüse und Beerenmousse, Mango-Coulis

Hauptgang/Menü CHF 24.00/31.00

Dienstag Weissweinsuppe
Paniertes Schnitzel
Pommes frites
Grilltomate
Katalanische Creme

Hauptgang/Menü CHF 22.00/29.00

Mittwoch Pastinaken-Apfelcremesuppe
Saltimbocca vom Kalb
Pilzrisotto
Brokkoli
Fruchtsalat mit Kirschen

Hauptgang/Menü CHF 23.00/30.00

Donnerstag Walliser Brotsuppe
Mit Tomate und Mozzarella gefüllte Pouletbrust
Spinatravioli, Gemüse
Zitronencake

Hauptgang/Menü CHF 23.00/30.00



Freitag Randensuppe, Meerrettich

Rippli mit Senfjus
Kartoffelgratin
Rahmwirsing
Vermicelles

Hauptgang/Menü CHF 22.00/29.00

Samstag Rosenkohlsuppe, Speck
Hirschentrecôte mit Kräuterkruste und Preiselbeerjus
Spätzli, Rokraut
Bündner Nusstorte

Hauptgang/Menü CHF 26.00/33.00

Sonntag Kraftbrühe, Croûtons
Flanksteak vom Rind
Ananas-Chilisalsa
Süsskartoffel frites
Zimtglace- Zwetschgen

Hauptgang/Menü CHF 26.00/33.00

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

**Herkunft Brot, Sesam-Buns
Toast und Feinbackwaren
Schweiz**

**Herkunft Holzfällersandwich
Deutschland**

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

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.