

WOCHENMENÜ

15.-19.09.2025

Tagessuppe 9.00
Soup of the day

Blattsalat • Feigensenf dressing • geröstete Kerne (v,gf,lf) 9.00
Leaf salad • fig-mustard dressing • roasted seeds

Schweinskotelett • Kräuterkruste • Jus • Speckbohnen • Röstikroketten 29.00
Pork cutlet • herb crust • jus • bacon green beans • hash brown croquettes

Moules • Weisswein-Kräutersud • Gemüsestreifen • Pommes Frites 27.00
Mussels • herb-white wine broth • vegetable strips • Fries

Gefüllte Peperoni • Gemüse Bulgur • geräucherter Mozzarella • Kräuter • Peperonisauce • Steinchampignons (v) 21.00
Stuffed bell pepper • vegetable bulgur • smoked mozzarella • herbs • bell pepper sauce • mushrooms

Vanille Panna Cotta • Pfirsichkompott • Pistazie 9.00
Vanilla Panna Cotta • peach compote • pistachios

Kombinieren Sie einen Wochenteller mit der Tagessuppe oder Salat und profitieren Sie vom Spezialpreis.

Combine a weekly main course with a soup of the day or salad and profit from a price reduction.

2 Gang Fleischmenü	2 course meat menu	35.00
2 Gang Fischmenü	2 course fish menu	33.00
2 Gang Vegi Menü	2 course vegetarian menu	27.00

HERKUNFT

Schwein: Schweiz
Muscheln: Niederlande

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. • Prices in CHF, incl. 8.1% VAT

(v) vegetarisch / vegetarian
(gf) glutenfrei / gluten free
(lf) laktosefrei / lactose free

Bitte teilen Sie uns Intoleranzen oder Allergien bei der Bestellung mit. Kontaminationen können aufgrund der Herstellung in derselben Küche trotz grösster Bemühung nicht ausgeschlossen werden.

Please inform us about allergies upon ordering. All meals are prepared in one kitchen, making it impossible to completely rule out cross-contamination.

