

WOCHENMENÜ

29.09-03.10.2025

Tagessuppe 9.00
Soup of the day

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

Wildschweinkopfbäggli • glasierte Rüebli • Kartoffelstock (gf) 29.00
Wild boar cheek • glazed carrots • mashed potatoes

Warmer geräucherter Lachs • Bozner Sauce • Bimi Broccoli • roter Reis (gf) 27.00
Warm smoked salmon • Bolzano sauce • Bimi broccoli • red rice

Trofie Pasta • Spinatcreme • Steinpilze • Pinienkerne (v) 21.00
Trofie Pasta • spinach cream • porcini mushrooms • pine nuts

Cheesecake • Beerenkompott • Vanilleglacé • Schlagrahm 9.00
Cheesecake • berry compote • vanilla ice cream • whipped cream

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

Wildschwein: Frankreich
Lachs: Schottland

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.

