



RESTAURANT

## TAGESANGEBOT

**DIENSTAG, 27. DEZEMBER 2022**

MAISCRÈMESUPPE

MIT PARMASCHINKEN

ODER

GEMISCHTER SALAT DES TAGES

CHF 8.50

\*\*\*

HACKBRATEN AN RAHMSAUCE

MIT KARTOFFELSTOCK UND

EINEM KLEINEM RAHM-GURKENSALAT

ODER

CURRY-BULGUR

MIT HUMMUS UND KICHERERBSEN

CHF 18.50

\*\*\*

DREIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE

CHF 7.50

**3-GANG MENU CHF 25.00**

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.

WENN NICHT ANDERS DEKLARIERT, BEZIEHEN WIR UNSER FLEISCH AUS DER SCHWEIZ.

\*KANN MIT NICHTHORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN, WIE ANTIBIOTIKA, ERZEUGT WORDEN SEIN.

KANN MIT HORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.

## MITTAGSKARTE

**KALBS CORDON BLEU**

CHF

MIT GRUYÈRE-KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEIN-SCHINKEN

GEFÜLLT, KARTOFFEL-GURKEN-RADIESLI SALAT,

KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN UND ZITRONENGARNITUR

½ 38.50 48.50

**ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES**

POMME MACAIRE, CHAMPIGNON-KRÄUTERRAHMSAUCE,

FRISCHES MARKTGEMÜSE

½ 35.50 46.50

**RINDERGESCHNETZELTES STROGANOFF**

EIER-LINGUINI, PEPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS,

DREIERLEI RANDEN

½ 34.50 45.50

**LEBER VOM SCHWEIZER KALB**

POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜREE, ZWIEBEL UND ÄPFEL

½ 27.50 35.50

**WÜRZIGER HIRSCHPFEFFER**

IN WACHOLDER-PREISELBEEREN-SAUCE, ROTKABIS UND

BAUMNUSS-SPÄTZLI

½ 27.50 36.50

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,  
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.  
PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.  
EXECUTIVE SOUS CHEF JOÃO SOUSA - CHEF DE SERVICE ANNETTE RIECK



RESTAURANT

## TAGESANGEBOT

**MITTWOCH, 28. DEZEMBER 2022**

THAI KOKOSSUPPE MIT KORIANDER  
ODER  
GEMISCHTER SALAT DES TAGES  
CHF 8.50

\*\*\*

SCHWEINEBAUCH  
MIT SÜSSKARTOFFELN, EISBERG-KIMUCHI  
UND ZITRUS-BBQ-SAUCE  
ODER  
TOFU MIT SÜSS-SAURER CHILISAUCE,  
KARTOFFELSTAMPF UND RÖSTZWIEBELN  
CHF 18.50

\*\*\*

KÜRBISKERN PARFAIT  
CHF 7.50

**3-GANG MENU CHF 25.00**

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.

WENN NICHT ANDERS DEKLARIERT, BEZIEHEN WIR UNSER FLEISCH AUS DER SCHWEIZ.

\*KANN MIT NICHTHORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN, WIE ANTIBIOTIKA, ERZEUGT WORDEN SEIN.

KANN MIT HORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.

## MITTAGSKARTE

### KALBS CORDON BLEU

CHF

MIT GRUYÈRE-KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEIN-SCHINKEN  
GEFÜLLT, KARTOFFEL-GURKEN-RADIESLI SALAT,  
KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN UND ZITRONENGARNITUR

½ 38.50 48.50

### ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES

POMME MACAIRE, CHAMPIGNON-KRÄUTERRAHMSAUCE,  
FRISCHES MARKTGEMÜSE

½ 35.50 46.50

### RINDERGESCHNETZELTES STROGANOFF

EIER-LINGUINI, PEPPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS,  
DREIERLEI RANDEN

½ 34.50 45.50

### LEBER VOM SCHWEIZER KALB

POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜREE, ZWIEBEL UND ÄPFEL

½ 27.50 35.50

### WÜRZIGER HIRSCHPFEFFER

IN WACHOLDER-PREISELBEEREN-SAUCE, ROTKABIS UND  
BAUMNUSS-SPÄTZLI

½ 27.50 36.50

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,  
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.  
PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.  
EXECUTIVE SOUS CHEF JOÃO SOUSA - CHEF DE SERVICE ANNETTE RIECK



RESTAURANT

## TAGESANGEBOT

**DONNERSTAG, 29. DEZEMBER 2022**

RINDERKRAFTBRÜHE MIT FLÄDLI  
ODER  
GEMISCHTER SALAT DES TAGES  
CHF 8.50

\*\*\*

SOUS VIDE GEGARTE POULETBRUST  
AN CRÊMIGER PISTAZIENSAUCE  
UND CIPOLLATA-GEMÜSE  
ODER  
WALDPILZ RISOTTO  
MIT SBRINZ UND CIPOLLOTTI  
CHF 18.50

\*\*\*

OPERA-SCHNITTE  
CHF 7.50

**3-GANG MENU CHF 25.00**

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.

WENN NICHT ANDERS DEKLARIERT, BEZIEHEN WIR UNSER FLEISCH AUS DER SCHWEIZ.

\*KANN MIT NICHTHORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN, WIE ANTIBIOTIKA, ERZEUGT WORDEN SEIN.

KANN MIT HORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.

## MITTAGSKARTE

### KALBS CORDON BLEU

CHF

MIT GRUYÈRE-KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEIN-SCHINKEN  
GEFÜLLT, KARTOFFEL-GURKEN-RADIESLI SALAT,  
KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN UND ZITRONENGARNITUR

½ 38.50 48.50

### ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES

POMME MACAIRE, CHAMPIGNON-KRÄUTERRAHMSAUCE,  
FRISCHES MARKTGEMÜSE

½ 35.50 46.50

### RINDERGESCHNETZELTES STROGANOFF

EIER-LINGUINI, PEPPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS,  
DREIERLEI RANDEN

½ 34.50 45.50

### LEBER VOM SCHWEIZER KALB

POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜREE, ZWIEBEL UND ÄPFEL

½ 27.50 35.50

### WÜRZIGER HIRSCHPFEFFER

IN WACHOLDER-PREISELBEEREN-SAUCE, ROTKABIS UND  
BAUMNUSS-SPÄTZLI

½ 27.50 36.50

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,  
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.  
PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.  
EXECUTIVE SOUS CHEF JOÃO SOUSA - CHEF DE SERVICE ANNETTE RIECK



RESTAURANT

## TAGESANGEBOT

**FREITAG, 30. DEZEMBER 2022**

GRÜNE ERBSENCRÈMESUPPE  
ODER  
GEMISCHTER SALAT DES TAGES  
CHF 8.50

\*\*\*

GEGRILLTES ROTBARBENFILET  
AUF RATATOUILLE-GEMÜSE  
MIT GEBRATENEN MINIKARTOFFELN  
ODER  
GEBACKENE ARANCINIS  
MIT GRILLIERTEN PEPPERONI  
UND TOMATENREIS  
CHF 18.50

\*\*\*

KARAMELL FLAN  
CHF 7.50

**3-GANG MENU CHF 25.00**

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.

WENN NICHT ANDERS DEKLARIERT, BEZIEHEN WIR UNSER FLEISCH AUS DER SCHWEIZ.

\*KANN MIT NICHTHORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN, WIE ANTIBIOTIKA, ERZEUGT WORDEN SEIN.

KANN MIT HORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.

## MITTAGSKARTE

### KALBS CORDON BLEU

CHF

MIT GRUYÈRE-KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEIN-SCHINKEN  
GEFÜLLT, KARTOFFEL-GURKEN-RADIESLI SALAT,  
KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN UND ZITRONENGARNITUR

½ 38.50 48.50

### ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES

POMME MACAIRE, CHAMPIGNON-KRÄUTERRAHMSAUCE,  
FRISCHES MARKTGEMÜSE

½ 35.50 46.50

### RINDERGESCHNETZELTES STROGANOFF

EIER-LINGUINI, PEPPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS,  
DREIERLEI RANDEN

½ 34.50 45.50

### LEBER VOM SCHWEIZER KALB

POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜREE, ZWIEBEL UND ÄPFEL

½ 27.50 35.50

### WÜRZIGER HIRSCHPFEFFER

IN WACHOLDER-PREISELBEEREN-SAUCE, ROTKABIS UND  
BAUMNUSS-SPÄTZLI

½ 27.50 36.50

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,  
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.  
PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.  
EXECUTIVE SOUS CHEF JOÃO SOUSA - CHEF DE SERVICE ANNETTE RIECK