



RESTAURANT

TAGESANGEBOT

DIENSTAG, 14. MÄRZ 2023

KÜRBISCRÈMESUPPE MIT KERNÖL
ODER

GEMISCHTER SALAT DES TAGES
CHF 8.50

GEBACKENES POULET NACH "WIENER ART"
MIT KARTOFFEL- GURKENSALAT
UND ZITRONE

ODER

RAHMPILZE MIT HAUSGEMACHTEN SEMMELKNÖDEL
UND FRISCHEM SCHNITTLAUCH
CHF 18.50

SCHOKOLADEN-TOPF MIT ROSENCRÈME
CHF 7.50

3-GANG MENÜ 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

KURZGEBRATENES ENTRECÔTE RINDER-STEAK

AN ROTWEINSCHALOTTEN MIT SPECKBOHNENGEMÜSE
UND KARTOFFELGRATIN

38.00

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-RAVIOLI

IN KRÄUTERRAHM MIT GLASIERTE KIRSCHTOMATEN,
RUCOLA UND PINIENKERNE

27.50

LEBER VOM SCHWEIZER KALB

POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜREE, ZWIEBELN UND ÄPFEL

½ 27.50 35.50

RINDER GESCHNETZELTES STROGANOFF

EIER-LINGUINI, PEPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS

UND DREIERLEI RANDEN

½ 27.00 35.50

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



RESTAURANT

TAGESANGEBOT

MITTWOCH, 15. MÄRZ 2023

RINDERKRAFTBRÜHE MIT BACKERBSEN
ODER
GEMISCHTER SALAT DES TAGES
CHF 8.50

SCHWEINE-SCHULTER- BRATEN
IN RAHMSAUCE MIT MARKTGEMÜSE
UND BUTTERSPÄTZLE
ODER
KÄSESPÄTZLE MIT DAVOSER- BERGKÄSE,
RESCHEN ZWIEBELN UND SCHNITTLAUCH
CHF 18.50

MANDEL-BIENENSTICH
MIT JOGHURTGLACE
CHF 7.50

3-GANG MENÜ 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

KURZGEBRATENES ENTRECÔTE RINDER-STEAK
AN ROTWEINSCHALOTTEN MIT SPECKBOHNENGEMÜSE
UND KARTOFFELGRATIN 38.00

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-RAVIOLI
IN KRÄUTERRAHM MIT GLACIERTEN KIRSCHTOMATEN,
RUCOLA UND PINIENKERNE 27.50

LEBER VOM SCHWEIZER KALB
POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜREE, ZWIEBELN UND ÄPFEL ½ 27.50 35.50

RINDER GESCHNETZELTES STROGANOFF
EIER-LINGUINI, PEPPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS
UND DREIERLEI RANDEN ½ 27.00 35.50

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



RESTAURANT

TAGESANGEBOT

DONNERSTAG, 16. MÄRZ 2023

TOMATENCRÈMESUPPE MIT BASILIKUM
ODER
GEMISCHTER SALAT DES TAGES
CHF 8.50

GEBRATENE RINDERSTREIFEN
IN PFEFFERRAHMSAUCE
MIT BLUMENKOHL UND TAGLIATELLE
ODER
VEGETARISCHE GEMÜSEQUICHE
MIT SCHNITTLAUCH-SAUERRAHM
UND MARINIERTEM SALATBUKETT
CHF 18.50

TORTA DELLA NONNA
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

	CHF
KALBS CORDON BLEU MIT GRUYÈRE-KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEIN-SCHINKEN GEFÜLLT, KARTOFFEL-GURKEN-RADIESLI SALAT, KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN UND ZITRONENGARNITUR	½ 38.50 48.50
KURZGEBRATENES ENTRECÔTE RINDER-STEAK AN ROTWEINSCHALOTTEN MIT SPECKBOHNENGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN	38.00
HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-RAVIOLI IN KRÄUTERRAHM MIT GLACIERTEN KIRSCHTOMATEN, RUCOLA UND PINIENKERNE	27.50
LEBER VOM SCHWEIZER KALB POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜREE, ZWIEBELN UND ÄPFEL	½ 27.50 35.50
RINDER GESCHNETZELTES STROGANOFF EIER-LINGUINI, PEPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS UND DREIERLEI RANDEN	½ 27.00 35.50

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



RESTAURANT

TAGESANGEBOT

FREITAG, 17. MÄRZ 2023

KLARE KARTOFFELSUPPE MIT GEMÜSE
ODER
GEMISCHTER SALAT DES TAGES
CHF 8.50

GEBRATENES FISCHFILET
"MÜLLERIN ART"
MIT PETERSILIEN-KARTOFFELN
ODER
ÜBERBACKENE, VEGETARISCHE CAPUNS
MIT KÄSESAUCE, MISCHGEMÜSE
UND RÖMISCHEN KARTOFFEL-GNOCCHI
CHF 18.50

SCHWARZWÄLDERKIRSCHTORTE
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

KURZGEBRATENES ENTRECÔTE RINDER-STEAK
AN ROTWEINSCHALOTTEN MIT SPECKBOHNENGEMÜSE
UND KARTOFFELGRATIN 38.00

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-RAVIOLI
IN KRÄUTERRAHM MIT GLACIERTEN KIRSCHTOMATEN,
RUCOLA UND PINIENKERNE 27.50

LEBER VOM SCHWEIZER KALB
POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜREE, ZWIEBELN UND ÄPFEL ½ 27.50 35.50

RINDER GESCHNETZELTES STROGANOFF
EIER-LINGUINI, PEPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS
UND DREIERLEI RANDEN ½ 27.00 35.50

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