



RESTAURANT

TAGESANGEBOT

Dienstag, 11. Oktober 2022

Blumenkohlsuppe mit Mandeln

oder

Gemischter Salat des Tages

CHF 8.50

Wildgeschnetztes in Preiselbeerrahm

mit Rosenkohl und Butter-spätzli

oder

Quorn Chili sin carne

mit Süsskartoffeln, Mais

und Sauerrahm

CHF 18.50

Tobleronemousse

mit Beerensauce

CHF 7.50

3-Gang Menu CHF 25.-

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

VORSPEISE

CHF

SÄMIGES SÜPPCHEN VOM HOKKAIDOKÜRBIS

Mit Kernöl, Estragon und gerösteten Kürbiskernen

9.50

BUNTER HERBSTLICHER BLATTSALAT IN KÜRBISKERNDRESSING

Kürbiskern-Cranberry Krokant und Scheiben von der

geräucherten Entenbrust

22.00

HAUPTGÄNGE

CHF

AM STÜCK GEBRATENES ROASTBEEF VOM SCHWEIZER RIND

An Rotweinschalotten mit Sauce Hollandaise

36.00

Herbstgemüse und Kartoffel gratin

LEBERSTREIFEN VOM SCHWEIZER KALB IN POMMERY-SENF-SAUCE

Mit Kartoffelstock, Zwiebeln und Äpfeln

½ 27.00 35.50

KALBS CORDON BLEU

Gefüllt mit Jumi Käse „Schlossberger“ und „C'est Bon“,

Pommes frites, Preiselbeeren, Zitrone

½ 38.50 48.50

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES

Mit Pommes Macaire, Champignon-Kräuterrahmsauce

und frisches Marktgemüse

½ 35.50 46.50

RINDERFILET STROGANOFF

Eier-Linguini, Peperoni, Champignons, Cornichons,

Dreierlei Randen

½ 34.50 45.50

SÄMIGES WALDPILZRAGOUT

Rahm, Semmelknödel, frischer Schnittlauch

19.50

DESSERT

CHF

Parfait von Hokkaido Kürbis mit Kürbiskern Knusper,

Kernöl, Vanille Zimt Glace & Kürbisschaum

13.50

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 Thomas Rösch - Chef de Service Mario Fürtauer



RESTAURANT

TAGESANGEBOT

MITTWOCH, 12. OKTOBER 2022

RINDSSUPPE MIT BACKERBSEN
ODER
GEMISCHTER SALAT DES TAGES

CHF 8.50

POULET SCHNITZEL „WIENER ART“
MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFEL-
GURKENSALAT
ODER
KÄSESPÄTZLI MIT SCHWEIZER
BERGKÄSE UND RÖSTZWIEBELN

CHF 18.50

TARTE TATIN MIT VANILLEGLACE

CHF 7.50

3-GANG MENU CHF 25.-

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

VORSPEISE

CHF

SÄMIGES SÜPPCHEN VOM HOKKAIDOKÜRBIS

MIT KERNÖL, ESTRAGON UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

9.50

BUNTER HERBSTLICHER BLATTSALAT IN KÜRBISKERNDRESSING

KÜRBISKERN-CRANBERRY KROKANT UND SCHEIBEN VON DER
GERÄUCHERTEN ENTENBRUST

22.00

HAUPTGÄNGE

CHF

AM STÜCK GEBRATENES ROASTBEEF VOM SCHWEIZER RIND

AN ROTWEINSCHALOTTEN MIT SAUCE HOLLANDAISE
HERBSTGEMÜSE UND KARTOFFEL GRATIN

36.00

LEBERSTREIFEN VOM SCHWEIZER KALB IN POMMERY-SENF-SAUCE

MIT KARTOFFELSTOCK, ZWIEBELN UND ÄPFELN

½ 27.00 35.50

KALBS CORDON BLEU

GEFÜLLT MIT JUMI KÄSE „SCHLOSSBERGER“ UND „C'EST BON“,
POMMES FRITES, PREISELBEEREN, ZITRONE

½ 38.50 48.50

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES

MIT POMMES MACAIRE, CHAMPIGNON-KRÄUTERRAHMSAUCE
UND FRISCHES MARKTGEMÜSE

½ 35.50 46.50

RINDERFILET STROGANOFF

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

½ 34.50 45.50

SÄMIGES WALDPILZRAGOUT

RAHM, SEMMELKNÖDEL, FRISCHER SCHNITTLAUCH

19.50

DESSERT

CHF

PARFAIT VON HOKKAIDO KÜRBIS MIT KÜRBISKERN KNUSPER,
KERNÖL, VANILLE ZIMT GLACE & KÜRBISCHAUM

13.50

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 THOMAS RÖSCH - CHEF DE SERVICE MARIO FÜRTAUER



RESTAURANT

TAGESANGEBOT

DONNERSTAG, 13. OKTOBER 2022

MINISTRONE ALLA ROMANA
ODER
GEMISCHTER SALAT DES TAGES

CHF 8.50

ZARTES SCHWEINERÜCKENSTEAK
AN ZITRONENRISOTTO UND
GESCHMORTEN TOMATEN
ODER
GEMÜSELASAGNE AN
TOMATEN BASILIKUM SUGO

CHF 18.50

ZWETSCHENKUCHEN
MIT GESCHLAGENEM RAHM

CHF 7.50

3-GANG MENU CHF 25.-

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

VORSPEISE

CHF

SÄMIGES SÜPPCHEN VOM HOKKAIDOKÜRBIS

MIT KERNÖL, ESTRAGON UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

9.50

BUNTER HERBSTLICHER BLATTSALAT IN KÜRBISKERNDRESSING

KÜRBISKERN-CRANBERRY KROKANT UND SCHEIBEN VON DER
GERÄUCHERTEN ENTENBRUST

22.00

HAUPTGÄNGE

CHF

AM STÜCK GEBRATENES ROASTBEEF VOM SCHWEIZER RIND

AN ROTWEINSCHALOTTEN MIT SAUCE HOLLANDAISE
HERBSTGEMÜSE UND KARTOFFEL GRATIN

36.00

LEBERSTREIFEN VOM SCHWEIZER KALB IN POMMERY-SENF-SAUCE

MIT KARTOFFELSTOCK, ZWIEBELN UND ÄPFELN

½ 27.00 35.50

KALBS CORDON BLEU

GEFÜLLT MIT JUMI KÄSE „SCHLOSSBERGER“ UND „C'EST BON“,
POMMES FRITES, PREISELBEEREN, ZITRONE

½ 38.50 48.50

ZÜRICHER KALBSGESCHNETZELTES

MIT POMMES MACAIRE, CHAMPIGNON-KRÄUTERRAHMSAUCE
UND FRISCHES MARKTGEMÜSE

½ 35.50 46.50

RINDERFILET STROGANOFF

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

½ 34.50 45.50

SÄMIGES WALDPILZRAGOUT

RAHM, SEMMELKNÖDEL, FRISCHER SCHNITTLAUCH

19.50

DESSERT

CHF

PARFAIT VON HOKKAIDO KÜRBIS MIT KÜRBISKERN KNUSPER,
KERNÖL, VANILLE ZIMT GLACE & KÜRBISSCHAUM

13.50

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 THOMAS RÖSCH - CHEF DE SERVICE MARIO FÜRTAUER



RESTAURANT

TAGESANGEBOT

FREITAG, 14. OKTOBER 2022

SELLERIECRÈMESUPPE MIT SPECK
ODER
GEMISCHTER SALAT DES TAGES

CHF 8.50

GEBRATENES FORELLENFILET
AN THYMIAN-BEURRE BLANC MIT
LINSENGEMÜSE UND KARTOFFELN
ODER

VEGETARISCHE CAPUNS IN
KRÄUTERRAHM MIT FRISCHEM
MARKTGEMÜSE

CHF 18.50

SCHOKOLADENBROWNIE MIT
KÜMMELGLACE
CHF 7.50

3-GANG MENU CHF 25.-

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

VORSPEISE

CHF

SÄMIGES SÜPPCHEN VOM HOKKAIDOKÜRBIS

MIT KERNÖL, ESTRAGON UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

9.50

BUNTER HERBSTLICHER BLATTSALAT IN KÜRBISKERNDRESSING

KÜRBISKERN-CRANBERRY KROKANT UND SCHEIBEN VON DER
GERÄUCHERTEN ENTENBRUST

22.00

HAUPTGÄNGE

CHF

AM STÜCK GEBRATENES ROASTBEEF VOM SCHWEIZER RIND

AN ROTWEINSCHALOTTEN MIT SAUCE HOLLANDAISE
HERBSTGEMÜSE UND KARTOFFEL GRATIN

36.00

LEBERSTREIFEN VOM SCHWEIZER KALB IN POMMERY-SENF-SAUCE

MIT KARTOFFELSTOCK, ZWIEBELN UND ÄPFELN

½ 27.00 35.50

KALBS CORDON BLEU

GEFÜLLT MIT JUMI KÄSE „SCHLOSSBERGER“ UND „C'EST BON“,
POMMES FRITES, PREISELBEEREN, ZITRONE

½ 38.50 48.50

ZÜRICHER KALBSGESCHNETZELTES

MIT POMMES MACAIRE, CHAMPIGNON-KRÄUTERRAHMSAUCE
UND FRISCHES MARKTGEMÜSE

½ 35.50 46.50

RINDERFILET STROGANOFF

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

½ 34.50 45.50

SÄMIGES WALDPILZRAGOUT

RAHM, SEMMELKNÖDEL, FRISCHER SCHNITTLAUCH

19.50

DESSERT

CHF

PARFAIT VON HOKKAIDO KÜRBIS MIT KÜRBISKERN KNUSPER,
KERNÖL, VANILLE ZIMT GLACE & KÜRBISCHAUM

13.50

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 THOMAS RÖSCH - CHEF DE SERVICE MARIO FÜRTAUER