



TAGESMENUES

Ein Menusalat oder eine Tagessuppe
ist im Preis inbegriffen.

Montag, 06.08.2018

Karotten-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Tortellini tre colori an Julianasauce
Mozzarella, Tomaten und Kräutern

Menu 2 Fr. 17.90

Schweinsgeschnetzeltes an Cognacsauce
Butterreis und Mexicangemüse

Dienstag, 07.08.2018

Gemüse-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Papardellen an Pilzsauce
Brätkugeln, Spinat und Dörrtomaten

Menu 2 Fr. 17.90

Panierte Pouletbrust mit Zitronenschnitz
Pommes Frites und Grilltomate

Mittwoch, 08.08.2018

Spinat-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Merz Salatteller à la Merz
mit hausgemachtem Schinkenweggen

Menu 2 Fr. 17.90

Marinierte Schweinshuft mit Kräuterbutter
Country Fries und Lauch à la creme

Donnerstag, 09.08.2018

Kartoffellauch-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Sommerlicher Proseccorisotto
mit garnierten sommerlichen Früchten

Menu 2 Fr. 17.90

Rindsschmorbraten an dessen Jus
Rosmarinkartoffel-Spiess und glasierten Karotten

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass wir Sie bei uns willkommen heissen dürfen. Über
Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Freitag, 10.08.2018

Brot-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Penne an Safransauce
Lachswürfeln, Tomaten und Kefen

Menu 2 Fr. 17.90

Roastbeef-Wrap à la Merz
mit bunter Salatgarnitur

Samstag, 11.08.2018

Gemüsebouillon mit Flädli

Menu 1 Fr. 16.90

Spaghetti an Käserahmsauce
gebratenen Pilzen, Frühlingzwiebeln und Speck

Menu 2 Fr. 17.90

Grillierte Costini mit Senfhonig-Marinade
hausgemachte Kartoffelecken und Speck-Bohnenbündel



SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Buddha Bowl mit Broccoli, Ebly, Salatgurken, Fr. 18.90
Rüebli, Rotkabis, Pinienkernen und Nektarinen
an Joghurt-Honig-Senf-Dressing

Fruchtiger Couscoussalat mit kalten Fr. 20.90
Rindsentrecôterosen (CH), Burrata, Minze
und Dinkelbrotdcroûtons

Lachstatar (No) mit Gurken, Dill, Ebly und Fr. 21.90
Merztoast

Gambas Salatteller mit Black Tiger Crevetten Fr. 24.90
(Vietnam), Früchten und Sommersalat an
Sweet Chili Dressing

Die saisonalen Köstlichkeiten servieren wir Ihnen zwischen
11.00 und 14.00 Uhr

Chef de Cuisine: Samuel Campo
Restaurantleitung: Petra Eggenberger