



TAGESMENUES

Ein Menusalat oder eine Tagessuppe
ist im Preis inbegriffen.

Montag, 09.09.2019

Bouillon mit Backerbsen

Menu 1 Fr. 16.90

Risotto de Patron mit
Tomaten, Pimientos und Kräutern

Menu 2 Fr. 17.90

Griechische Souvlaki-Spiess mit Tzatziki,
Bratkartoffeln und marinierten Zucchettischeiben

Dienstag, 10.09.2019

Kartoffel-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Spätzliteller mit Pilzen
und Pilz-Knoblibrötchen

Menu 2 Fr. 17.90

Wildgeschnetzeltes an Preiselbeerjus,
Pizokel und Herbstgemüse

Mittwoch, 11.09.2019

Pilz-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Curry Nudelpfanne mit gerösteten Mandeln
und gebratenem Wokgemüse

Menu 2 Fr. 17.90

Geschmorter Wildbraten an desser Sauce,
Marroni-Kartoffelstampf und glasiertem Rosenkohl

Donnerstag, 12.09.2019

Karotten-Cremesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Gefülltes Gemüse auf einem Tomatensee
mit herbstlicher Füllung

Menu 2 Fr. 17.90

Pouletwürfel an Pilzsauce,
hausgemachten Spätzli und glasiertem Kürbis

Freitag, 13.09.2019

Brot-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Gefüllter Fladenbrot-Korb
mit lauwarmem Couscous-Gemüsesalat

Menu 2 Fr. 17.90

Pangasiusfilet im Ei mit Zitronenschnitz,
Salzkartoffeln und geschmortem Spinat

Samstag, 14.09.2019

Spinat-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Herbstlicher Marroni-Apfelrisotto
mit glasiertem Gemüse

Menu 2 Fr. 17.90

Fleischbällchen an Kräuterjus
mit orientalischen Schupfnudeln und Rotkraut



SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Kürbis-Kokoscrèmesuppe Fr. 8.90
mit Preiselbeerbrot

Herbstlicher Gemüseteller (vegetarisch) Fr. 19.90
mit hausgemachten Pilz-Serviettenknödel

Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzli Fr. 25.90
Gemüse garnitur und Mirzaapfel

Die saisonalen Köstlichkeiten servieren wir Ihnen zwischen
11.00 und 14.00 Uhr

Chef de Cuisine: Samuel Campo
Restaurantleitung: Sabrina Frei

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.