



						SONNTAGSLUNCH
Montag 3. November 2025	Dienstag 4. November 2025	Mittwoch 5. November 2025	Donnerstag 6. November 2025	Freitag 7. November 2025	Samstag 8. November 2025	Sonntag 9. November 2025
Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe
Geflügelcèmesuppe	Minestrone	Fenchelcrèmesuppe mit Safran	Gemüsecrèmesuppe mit Curry und Kokos	Pastinakencrèmesuppe	Kraftbrühe mit Kräuterflädli	Waldpilzcrèmesuppe mit Cognac
Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise
Bunter Blattsalat mit Apfel-Zimt-Dressing	Fenchel-Apfel-Salat mit Currydressing	Eisbergsalat mit Parmesansplitter	Wurzelgemüsesalat mit Maronidressing	Rotkabisssalat mit Ananas	Maissalat mit Mandarinen	Bresaola-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan
Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1
Pikantes Rindsgulasch mit Maisgnocchi und Wirzgemüse CHF 41.50	Ofenfrische Mistkratzerli an Rotweinjus, Rosmarin-Kartoffeln und Mandel-Broccoli CHF 41.50	Blätterteigpastetli gefüllt mit Bräthcügeli, Karotten und Erbsen CHF 41.50	Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce, Butternudeln und glasierten Karotten CHF 41.50	Tessiner Schweinsbraten an Rosmarinjus, Bramata-Polenta und grünen Bohnen CHF 41.50	Am Stück gebratenes Schweinsfilet an Barolojus, Griessgnocchi und Zucchini Provençale CHF 41.50	Hirschpfeffer nach "Jäger Art" mit Eierschwämmli, serviert mit Spätzli und Rosenkohl CHF 55.00
Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2
Bündner Capuns gegart in Milchbouillon, überbacken mit Bündner Bergkäse CHF 43.50	Churer Fleischtorte mit bunter Gemüse garnitur CHF 43.50	"Irish Stew" Irischer Eintopf mit Lamm, Wurzelgemüse, Kartoffeln und Kräutern CHF 43.50	Waadtländer Saucisson mit sämigen Kartoffel-Lauch-Ragout CHF 43.50	Chili con Carne mit ofenfrischem Knoblauchbaguette CHF 43.50	Ossobuco Gremolata an Wurzelgemüsejus, Safranrisotto und buntem Gemüse CHF 43.50	Sautierte Kalbsleberli mit Äpfeln & Zwiebeln, Kürbis-Kartoffelstock und Blumenkohl mit Ei CHF 55.00
Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3
Gebratenes Forellenfilet (Zucht/Bremgarten CH) an Limettenschaum, Salzkartoffeln & Pak Choi CHF 45.50	Pochiertes Kabeljaufilet (Nordostatlantik/Niederlande) an Peperonischaum, Camargue Reis und Stangensellerie CHF 45.50	Artischocken-Quiche mit schottischem Rauchlachs lauwarm mariniertem Ofengemüse CHF 45.50	Gebratene Fjordforelle (Zucht/Norwegen) an Kapernrahmsauce, gemischtem Wildreis und Zucchini mit Kräutern CHF 45.50	Pochiertes Schollenfilet (Ostsee/Niederlande) an Dillrahmsauce, Tomaten-Pilaw & Blattspinat CHF 45.50	Tagliolini mit Meeresfrüchten, Spinat, Cherrytomaten und frischen Kräutern CHF 45.50	Gebratene Eglifilets (Zucht/Wallis) mit Mandelbutter, Weissweinsrisotto und Mangold CHF 55.00
Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü
Bunte Tofu-Apfel-Pfanne mit Kräuterreis CHF 36.50	Crêpes gefüllt mit Gemüse-Ragout CHF 36.50	Vollkorn-Penne mit sämiger Tomatensauce und mediterranem Gemüse CHF 36.50	Geschmorter Lattich mit Pastinaken-Püree und geräuchertem Tofu CHF 36.50	Kartoffelgnocchi mit Spinat, Ofensellerie, Nüssen an Gorgonzolaschaum CHF 36.50	Spanische Tortilla an Tomaten-Salsa und Gemüse garnitur CHF 36.50	Gegrillte Zucchini mit Auberginenpüree Dinkelrisotto mit Trüffel CHF 44.00
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Passionsfruchtsorbet mit Prosecco oder Karotten-Ingwer-Smoothie	Coupe belle Hélène oder Birnen-Smoothie	Tirolercake mit Pistazienglacé oder Beeren-Smoothie	Rotweinzwetschen mit Zimtglacé oder Apfel-Smoothie	Waffeln mit Vanille-Rum-Schaum oder Ananas-Smoothie	Meringues mit Waldbeerrahmglacé oder Mango-Smoothie	Baileys-Mousse mit marinierten Feigen oder Orangen-Smoothie
Erklärung Vitalmenü			Veranstaltungsempfehlungen			
Unser Vitalmenü soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Bei diesem Gericht achten wir speziell darauf, dass der Säuren-Basen-Haushalt (20/80) stimmt. Gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.			Freitag, 07. November 2025 Konzert Trio Cantique, Evergreens 20er & 30er Freuen Sie sich auf einen stimmungsvollen musikalischen Nachmittag ab 15:30 Uhr im quadro			

"Der Herbst ist ein zweiter Frühling, wo jedes Blatt zur Blüte wird." (Albert Camus 1913 – 1960)

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.