

Tagesmenu Samstag, 23. August 2025 CREVETTENSALAT Méditerranée oder HAUSPASTETE Preiselbeermousse ***** GEFLÜGELCRÈME oder SALAT VOM BUFFET ***** BISON • ENTRECÔTE Rotwein-Senfjus Kartoffelpüree • Zucchini oder SEETEUFEL • FILET • GRILLIERT Dillrahmsauce Tomatennudeln • Lattich oder TEMPEH • GEBACKEN Mangosalat • thailändisch ***** KÄSEKUCHEN Rotweinsauce • Mandelsplitter oder FIOR DI LATTE GLACE Kirschen	Tagesmenu Sonntag, 24. August 2025 SEEZUNGE • GRILLIERT Karottenmousslin • Salatspitzen oder RUCOLASALAT Italienische Sauce • Parmesanspäne ***** GRIESSUPPE LEOPOLD • GERÖSTET oder SALAT VOM BUFFET ***** KALB • FILET Zitronenjus Champagnerrisotto • Saisongemüse • bunt oder ZANDER • FILET • BYRON • GEBRATEN Trüffelhollandaise Blattspinat • Schupfnudeln oder QUORNSCHNITZEL Peperonieragout • Reisring ***** MINI BERLINER Vanillesauce • Rahm oder QUARKMOUSSE Orangensorbet
--	---

4-Gang Menu CHF 74 | 3-Gang Menu* CHF 62 | 2-Gang Menu** CHF 48 | nur Hauptgericht CHF 34
(*=Hauptgericht plus 2 weitere Gänge | **= Hauptgericht plus 1 weiterer Gang)

Weinempfehlungen der Woche

Weisswein Ungsteiner Nussriegel 2022 Weingut Pfeffingen, Ungstein Pfalz Deutschland CHF 8.60 pro 1 dl	Rotwein Barbera d`Alba 2022 Trediberri Piemont Italien CHF 9.40 pro 1 dl
---	--

Vital & Gesund GEBRATENES GEMÜSE Erdnussbuttersauce • Basmatireis Unser Vital-Hauptgericht soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Lassen Sie sich von diesem gesunden Gaumenschmaus verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit. (wahlweise mit 80 Gramm Fisch- oder Fleischbeilage kombinierbar)
--