

Tagesmenü Montag, 16.06.2025	Tagesmenü Dienstag, 17.06.2025	Tagesmenü Mittwoch, 18.06.2025	Tagesmenü Donnerstag, 19.06.2025	Tagesmenü Freitag, 20.06.2025
<p>Suppe und/oder Salat vom Büffet Ratatouillesuppe</p> <p>*****</p> <p>Gruss aus der Küche</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 Adrio aus dem Ofen an Eschalotten Jus dazu Chääshörnli und glasiertes Gemüse</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 Gebratenes Rotzungenfilet an Limetten-Buttersauce dazu Spinat-Gnocchi und mediterranes Gemüse</p> <p>*****</p>	<p>Suppe und/oder Salat vom Büffet Kartoffelsuppe mit Majoran</p> <p>*****</p> <p>Gruss aus der Küche</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 Kalbsbrätchügeli an Pilzrahmsauce im Risi-Bisi Reisring mit Perlzwiebeln</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 Pochierte Lachsklösschen an Dill-Weissweinsauce dazu Dampfkartoffeln und Blattspinat</p> <p>*****</p>	<p>Suppe und/oder Salat vom Büffet Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons</p> <p>*****</p> <p>Gruss aus der Küche</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 Zweierlei vom Hasen, Ragout und Filet, dazu Polenta und Broccoli mit Mandeln</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 Sautiertes Rotbarschfilet an Dörrtomaten-Olivenbutter dazu Fregola Sarda und grillierte Zucchetti</p> <p>*****</p>	<p>Suppe und/oder Salat vom Büffet Gazpacho, kalte Spanische Suppe</p> <p>*****</p> <p>Gruss aus der Küche</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 Kräuter-Schweinsbratwurst auf cremigem Pilzrisotto dazu confierte Cherrytomaten und Kresse</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 Sautiertes Schollenfilet Finkwerder Art mit Speck und Petersilie auf Kartoffelsalat mit Essiggurken und Kresse</p> <p>*****</p>	<p>Suppe und/oder Salat vom Büffet Bouillon mit Backerbsen</p> <p>*****</p> <p>Gruss aus der Küche</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 Pouletschenkelsteak an Zitronen-Senfauce dazu Pappardelle und glasierte Karottenstäbchen mit Kräutern</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 Gebackenes Alaska-Seelachsfilet dazu Tartarsauce auf cremigem Kartoffel- Mangoldgemüse</p> <p>*****</p>
<p>i Vitalmenü Chääshörnli mit Röstzwiebeln und Apfelmus</p>	<p>i Vitalmenü Hausgemachte Gemüsejalousie auf feinem Gemüseragout</p>	<p>i Vitalmenü Mediterrane Fregola Sarda-Pfanne mit Zucchetti und Aubergine</p>	<p>i Vitalmenü Piemontesisches Pilzrisotto mit Grana Padano, Cherrytomaten und Kresse</p>	<p>i Vitalmenü Ricotta-Parmesan Rondellen im Paprikateig an Roquefortsauce</p>
<p>*****</p> <p>Menü 4 Paprikagulasch vom Rind mit Kartoffelwürfeln, Randenjulienne und Sauerrahm</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert Bananen-Split</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 Gefüllte Kalbsbrust an Marsalajus dazu Kräuter-Kartoffelstampf und Blumenkohl Polnische Art</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert Gebrannte Creme mit Rahm</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 Kalbsleber-Geschnetzeltes an Kräuterjus mit Apfelstückli dazu Butterrösti und glasiertes Frühsommergemüse</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert Weisses Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 Ragout vom Frühlingsreh an Wacholder-Jus mit Spätzli und Rotkraut</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert Blanc Manger mit Heidelbeeren</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 Zweierlei vom Lamm, geschmort und sautiert, dazu Kartoffelkroketten und grüne Bohnen</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert Clafoutis, Kirschen-Vanilleauflauf</p>

Unsere Weinempfehlungen

<p>Weisswein</p> <p>Mont sur Rolle la Cote AOC</p> <p>1 dl CHF 7.00</p>	<p>Rotwein</p> <p>Primitivo di Manduria DOP Masseria Pietrosa</p> <p>1 dl CHF 6.90</p>	<p>i Vitalmenü kombinierbar mit:</p> <p>Kalbsschnittel 12.50 marinierte Pouletfilets 9.00 Tagesfisch 10.00</p>	<p>i Erklärung Vitalmenü</p> <p>Unser Vitalmenü soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Bei diesem Gericht achten wir speziell darauf, dass der Säuren-Basen-Haushalt stimmt. Lassen Sie sich von diesem gesunden Gaumenschmaus verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.</p>
--	---	--	--