

Tagesmenü Montag, 15.09.2025	Tagesmenü Dienstag, 16.09.2025	Tagesmenü Mittwoch, 17.09.2025	Tagesmenü Donnerstag, 18.09.2025	Tagesmenü Freitag, 19.09.2025
<p>Suppe oder Salat Blumenkohlsuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 24.00 Penne Bolognese mit Parmesan und Rucola</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 28.00 Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronen Mayo dazu Butterreis und Knackerbsen</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Fidelisuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 24.00 Adrio aus dem Ofen an Zwiebelsauce dazu Wedges Kartoffeln und Karotten Duo</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 28.00 Gebratenes Dorschrückenfilet an Ouzo Sauce dazu Zitronen-Kartoffeln und Spitzkohl</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Gemüsecremesuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 24.00 Pouletschenkelsteak aus dem Ofen an Cafe de Paris Sauce dazu Pommes Frites und feines Ratatouille</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 28.00 Tilapia Filet aus dem Ofen mit Joghurt-Knoblauch-Dip, Linsen und Lattich- Sprossen Gemüse</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Minestrone Genovese</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 24.00 Appenzeller "Södwurst" mit Böllschweizi und Birnenkompott auf Kartoffel Lauch Beet</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 28.00 Sautiertes Kabeljaufilet Grenobler Art auf Gersotto mit Senfkohl</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Leutschner Weissweinschaumsuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 24.00 Schweins Ossobuco Cremolata an kräftiger Rotweinsauce auf Safranrisotto dazu Broccoli mit Mandelbutter</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 28.00 Sautiertes Doraden Filet an Pernodsauce dazu Salzkartoffeln und Lauchstreifen</p> <p>*****</p>
<p>i Vitalmenü CHF 23.00 Kürbis Ravioli mit Pilzen an Frischkäsesauce und Herbstgemüse</p>	<p>i Vitalmenü CHF 23.00 Spinatstrudel mit Ricotta und Dörrtomaten auf gelber Peperoni Sauce</p>	<p>i Vitalmenü CHF 23.00 Vegetarischer Linseneintopf mit Gemüse, Rauchtoufu und Schmelz-Zwiebelsauerrahm</p>	<p>i Vitalmenü CHF 23.00 Tagliarini al Pesto Trapanese (mit Tomate und Mandel) marinierter Rucola und Pecorino</p>	<p>i Vitalmenü CHF 23.00 Gemüse Quiche mit Kürbis und Rosenkohl dazu Quark Dip</p>
<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 35.00 Rehpfeffer Maienfelder Art an kräftiger Rotweinsauce dazu Buchweizenspätzli mit Apfel Rotkraut</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 6 Coupe Nesselrode</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 35.00 Zweierlei vom Lamm mit Rotweinperlzwiebeln, Kartoffel-Sellerie Muffin und glasierte Erbsen</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 6 Bündner Nusstörtli mit Röteliglace</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 35.00 Tomatiertes Wiener Kalbsrahmgulasch mit breiten Nudeln dazu Romanesco</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 6 Crema Catalana mit Früchtegarnitur</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 35.00 Schweinsfiletwürfel Florentiner Art an weisser Porto Sauce im Blätterteigkissen mit Blattspinat</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 6 Meringues mit Glace</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 35.00 Kalbpiccata Milanese an Marsala Jus dazu Tomatenspaghetti und Broccoli mit Mandeln</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 6 Apfelwähe mit Zimtrahm</p>

Unsere Weinempfehlungen

Salat oder Suppe sind im Menüpreis inbegriffen

<p>Weisswein</p> <p>Sancerre AOC La Vign Blanche Henri Bourgeois</p> <p>1dl CHF 7.50</p>	<p>Rotwein</p> <p>Primitivo di Manduria DOP Masseria Pietrosa</p> <p>1dl CHF 7.50</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>
---	--	---	---