

Tagesmenu Samstag, 13.09.2025

Suppe und Salat vom Büffet
Fruchtige Curry Cremesuppe

Gruss aus der Küche

Menü 1
Duo vom Kaninchen
mit Dörrotomaten, Speck und
Stangenselleriewürfeln
dazu Polenta und Zucchini

Menü 2
Gebratenes Kabeljau-Filet
an Speck-Senf Espuma
dazu Naturreis und
Lauchstreifen

i Vitalmenü
Französisches Gemüseomelette
mit Quark Dip

Menü 4
Duo von Rind und Kalb
an Portwein Jus
dazu Bratkartoffeln
und Cocobohnen

Tagesdessert
Zwetschgen mit Zimt Glace

Tagesmenu Sonntag, 14.09.2025

Suppe und Salat vom Büffet
Rindskraftbrühe Royale

Gruss aus der Küche

Menü 1
Saltimbocca vom Schwein
an Madeira Jus
auf Weissweinsrisotto
dazu Sonntagsgemüse

Menü 2
Eglifilet "Leutschner Art"
an Weissweinsauce
dazu Salzkartoffeln
und Blattspinat

i Vitalmenü
Eierschwämmli- Risotto
mit feinem Herbstgemüse

Menü 4
Frischlings-Pfeffer Grossmutter Art
mit Croûtons, Pilzen und Silberzwiebeln
dazu Tannenzapfen Krokettchen,
Rosenkohl und Kürbis

Tagesdessert
Sonntags Dessert Überraschung

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein

Sancerre AOC La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

1 dl CHF 7.50

Rotwein

Primitivo di Manduria DOP
Masseria Pietrosa

1 dl CHF 7.50

i Vitalmenü
kombinierbar mit:
Kalbsschnitzel 12.50
marinierte Pouletfilets 9.00
Tagesfisch 10.00

i Erklärung Vitalmenü
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.