



						SONNTAGSLUNCH
Montag 15. September 2025	Dienstag 16. September 2025	Mittwoch 17. September 2025	Donnerstag 18. September 2025	Freitag 19. September 2025	Samstag 20. September 2025	Sonntag 21. September 2025
Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe
Sellerie-Apfelsuppe	Hafersuppe mit Lauchstreifen	Karottensuppe mit Vanille	Pastinaken-Birnensuppe	Kartoffelsuppe mit frischer Petersilie	Tomatencremesuppe mit Gin	Eierschwämmli-Crèmesuppe
Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise
Bunter Blattsalat an Zwetschgendressing	Fenchelsalat mit Orangen	Eisbergsalat mit Mango & Erdnüssen	Salanovasalat mit Mandeln	Marinierter Kürbis mit Granatapfel & Friséesalat	Couscoussalat mit geräuchertem Lamm	Roastbeef mit Sauce Tatar
Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1
Kalbsragout "Marengo" mit Griessgnocchi und Romanesco CHF 41.50	Kalbsbratwurst an Balsamico-Zwiebelsauce, Butterrösti und glasierten Karotten CHF 41.50	Poulet-Saltimbocca an Marsalajus, dazu Safranrisotto und Broccoli mit Mandeln CHF 41.50	Walliser Schweinshalsbraten an Abricotjus, Selleriekartoffelstock und grünen Bohnen CHF 41.50	Ofenfrischer Fleischkäse an Rotweinjus, knusprigen Pommes frites und gefüllter Tomate CHF 41.50	Perlhuhnbrust an Cranberryjus, Rosmarinkartoffeln und Peperonata CHF 41.50	Hirsch-Entrecôte an Wacholderjus, Zapfenkroketten und glasierte Schwarzwurzeln CHF 55.00
Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2
Quiche Lorraine mit bunter Gemüse garnitur CHF 43.50	Rippli an Meauxsensauce, Schwenkkartoffeln und Apfelsauerkraut CHF 43.50	Gefüllte Kalbsbrust an Cognacjus, Kürbis-Kartoffelstock und glasierten Gemüse CHF 43.50	Sämiges Steinpilzrisotto mit sautierten Lammfilets, glasierten Marroni und Mangold CHF 43.50	Cannelloni mit Rindfleischfüllung an Tomatensauce überbacken mit Mozzarella CHF 43.50	Kaninchenragout mit Tomaten und Steinpilzen. dazu Polenta und Ofen-Kürbis-Gemüse CHF 43.50	Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce, Tagliatelle und buntem Gemüse CHF 55.00
Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3
Lachsfilet mit (Zucht/Norwegen) Pinienkernkruste an Walnuss-Joghurt und Gemüse-Couscous CHF 45.50	Spaghetti an Kerbelrahmsauce, mediterranem Gemüse und schottischen Rauchlachsstreifen CHF 45.50	Pochierte Rotzungenfilets (Nordostatlantik/Holland) an Proseccoschaum, gemischtem Wildreis und geschmorten Peperoni CHF 45.50	Ofenfrischer Lachsstrudel (Zucht/Norwegen) an Schnittlauchschaum mit kleinem Gemüse CHF 45.50	Felchenknusperli (Binnenfischerei/Schweiz) mit Remouladensauce, Schwenkkartoffeln und Blattspinat mit Rahm CHF 45.50	Pochierte Rotbarbe (Pazifik/Vietnam) an Basilikumschaum, Camargue-Reis und Auberginengemüse CHF 45.50	Pochiertes Steinbuttfilet (Zucht/Spanien) an Proseccoschaum, Risotto und Safranfenchel CHF 55.00
Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü
Sizilianische Arancini auf buntem Gemüsebeet CHF 36.50	Thymianrisotto mit Ziegenkäse und glasierten Cherrytomaten CHF 36.50	Broccoli-Ebly-Pfanne mit Granatapfelkernen, Kürbis und Kürbiskernöl CHF 36.50	Wokgemüse mit Eiernudeln Mungosprossen und Sweet Chilli-Dip CHF 36.50	Gefüllte Ramati Tomaten mit Kartoffelecken auf Rahm-Lauch-Gemüse CHF 36.50	Penne mit mediterranem Gemüse, Basilikumschaum und Pinienkernen CHF 36.50	Apfel Fenchel Tarte mit Gemüse garnitur CHF 44.00
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Marillenknödel mit Vanilleschaum oder Karotten-Smoothie	Fruchtsalat mit Maraschino oder Erbsen-Smoothie	Kürbis-Baumnußsckake mit Zimtrahm oder Ananas-Smoothie	Haselnussglacé mit Birnenstückli & Rahm oder Beeren-Smoothie	Brombeer-Joghurt-Crème oder Fenchel-Smoothie	Quitten-Schichtdessert im Weckgläsli oder Kiwi-Smoothie	Marroni-Mousse mit süßem Kürbis oder Melonen-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, 19. September 2025 Rock`n Roll-Konzert mit The New Project im Restraunt rondo oder quadro ab 16:00 – 17:00			

"Die wahre Erfindung ist nicht die Maschine – sondern das Herz, das sich für andere öffnet.."

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