



						MITTAGSGRILL	
Montag 11. August 2025	Dienstag 12. August 2025	Mittwoch 13. August 2025	Donnerstag 14. August 2025	Freitag 15. August 2025	Samstag 16. August 2025	Sonntag 17. August 2025	
Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	
Bananen–Currysuppe	Griesssuppe"Leopold"	Maiscrèmesuppe mit Popcorn	Minestrone	Erbsen–Minzesuppe	Erfrischende Melonenkaltschale	Kresseschaumsuppe	
Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Salatstrauss mit	
Bunter Blattsalat an Birnendressing	Bohnensalat an Zitronendressing	Salanovasalat mit Parmesandressing	Spinatsalat mit Feta und Mandeln	Salat Oliver	Mediterraner Gemüsesalat	Roastbeef vom Simmentaler Weiderind	
Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce, Linguine und glasierte Karotten CHF 41.50	Coq au Vin an kräftigem Burgunderjus, Rosmarinkartoffeln und Wirzgemüse CHF 41.50	Szegadiner Schweinsvoressen mit Schupfnudeln und glasierter Rosenkohl CHF 41.50	Zarter Rindsschmorbraten an Rosmarinjus, Polenta und grünen Bohnen CHF 41.50	Königsberger Klopse an Kapernrahmsauce, Kräuterkartoffelstock und Zucchini CHF 41.50	Lammvoressen mit Pilzen und Thymian, Bramatapolenta und geschmorten Bohnen CHF 41.50	Rosa gebratenes Kalbsnierstück an Calvadosrahmsauce Butterspätzli und Gemüsebouquet CHF 55.00	
Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	
Gebratene Pouletbrust an Boursinrahmsauce, Kresse–Pilavreis und Broccoli mit Mandeln CHF 43.50	Kalter Schweinsbraten mit Kapern Apfel Chutney Portweinsulze und Eierschwämmllibruschetta CHF 43.50	Ofenfrische Mistkratzerli an Barolojus, Rosmarinkartoffeln und Peperonata CHF 43.50	Äpler–Hörnli mit Speck, Wirz und Belper Knolle Birnenkompott CHF 43.50	Toskanischer Brotsalat mit Pouletstreifen, Oliven, Rucola, Cherrytomaten CHF 43.50	Vitello Tonnato garniert mit Steinpilzbruschetta CHF 43.50	Lammnierstück mit Honig–Nusskruste an Portweinjus Griessgnocchi & Ratatouille CHF 55.00	
Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3	
Ofenfrischer Flammkuchen mit Zwiebeln, Lauch und Schottischem Rauchlachs an kleiner Salatgarnitur CHF 45.50	Pochierte Rotzungenfilets (Nordostatlantik/Holland) an Orangensauce Wildreis und Lauchgemüse CHF 45.50	Bunter garnierter Fitnesssteller mit grillierter Lachstranche (Zucht/Norwegen) an Limettenbutter CHF 45.50	Gebratenes Saiblingfilet (Zucht/Island) an Safranschaum Salzkartoffeln & Auberginengemüse CHF 45.50	Sautierte Forellenfilets (Zucht/Schweiz) an Pernodschaum Safranrisotto und gebratener Fenchel CHF 45.50	Sepianudeln mit Meeresfrüchten, Tomaten, Kräuterpesto und frischem Spinat CHF 45.50	Zanderfilet–Saltimbocca (Ostsee/Estland) auf Tomatenrisotto mit mediterranem Gemüse CHF 55.00	
Vital–Menü	Vital–Menü	Vital–Menü	Vital–Menü	Vital–Menü	Vital–Menü	Vital–Menü	
Geschmorter Lattich mit Pastinaken–Püree und geräuchertem Tofu CHF 36.50	Gebackene Randen auf Mandel–Trauben–Risotto CHF 36.50	Spinat–Kartoffel–Lasagne mit Mandelmilchschaum CHF 36.50	Geschmorter Fenchel gratiniert mit Gorgonzola dazu Kartoffelgnocchi CHF 36.50	Ratatouille Krapfen mit Basilikumdip und lauwarmen Gemüsesalat CHF 36.50	Frühlingsrollen mit Sweet Chilli Dip Wokgemüse und Basmatireis CHF 36.50	"Arancini" Sizilianische Reisbällchen mit Tomaten–Salsa und Artischockengemüse CHF 44.00	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Brownies mit Joghurtglacé oder Karotten–Smoothie	Ananas–Kiwisalat mit Passionsfruchtsorbet oder Beeren–Smoothie	Mississippi Cake mit Eiercognac–Rahm oder Erbsen–Smoothie	Cassis–Mousse oder Fenchel–Smoothie	Pfirsich–Nektarinen–Salat mit Zitronensorbet oder Randen–Smoothie	Crèmeschnitte oder Ananas–Smoothie	Himbeer–Mascarpone Törtchen oder Trauben–Smoothie	
Die Küchen Crew präsentiert				Veranstaltungsempfehlungen			
Unsere Küchencrew verwöhnt Sie jede Woche mit einer besonderen Kreation. Diese Woche bereitet Sven Scherer für Sie am Mittwoch den Zander mit violetter Kartoffelstampf und zweierlei Sauerkraut zu.				Freitag, 15. August 2025 English Afternoon Tea with David Brown mit musikalischem Hintergrund ab 15:00 – 16:00 Uhr im Restraunt rondo			

"WER MIT FREUDEN GIBT, GIBT AM MEISTEN." (Mutter Teresa 1910 – 1997)

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