

	MONTAG 03.11.2025	DIENSTAG 04.11.2025	MITTWOCH 05.11.2025
SUPPE oder SALAT	Flädlisuppe Karottensalat mit Orange	Tomatencremesuppe mit Pesto Ratatouillesalat	Buchstabensuppe Bunter Blattsalat
TAGESELLER CHF 21.50	Adrio mit Kräuterjus, Kartoffelstock und geschmorter Fenchel	Pouletcurry mit Kokosmilch, Basmatireis und Broccoli mit Mandeln	Kalbsragout Grossmutterart, Griessgnocchi und glasiertes Wurzelgemüse
VEGETARISCH CHF 19.50	Brokkoli-Käseschnitzel auf Tomatensauce mit Polenta	Pestospaghetti mit gebackenen Champignons und Dörrtomatenstreifen	Tomaten und Mozzarella Cannelloni mit Kräutersalat
WOCHEHIT CHF 20.50	Rippli und Speck auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln	Rippli und Speck auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln	Rippli und Speck auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln
DESSERT CHF 5.50	Mini Coupe Bananensplit	Schokoladencrème mit Birne	Mini Vermicelles
	DONNERSTAG 06.11.2025	FREITAG 07.11.2025	SAMSTAG 08.11.2025
SUPPE oder SALAT	Karottencrèmesuppe mit Ingwer Emmentaler Randensalat	Kressesuppe Selleriesalat mit Ananas	Griesssuppe mit Lauchstreifen Maissalat mit Peperoni
TAGESELLER CHF 21.50	Schweinsgeschnetzeltes mit Champignons, Nüdeli und Kräuterkohlraben	Hokifilet Müllerinart, Bratkartoffeln und Ofenkürbis mit Nüssen	Wurstspiessli, Pommes frites und grüne Bohnen
VEGETARISCH CHF 19.50	Samosas mit Gurkenjoghurt-Dip auf indischem Bratreis	Steinpilzrisotto mit Kirschtomaten und Parmesanknusper	Hausgemachte Käse-Quiche garniert mit bunten Salaten
WOCHEHIT CHF 20.50	Rippli und Speck auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln	Rippli und Speck auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln	Rippli und Speck auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln
DESSERT CHF 5.50	Sorbet Colonel	Zimtparfait	Schokoladenschnitte

SAISONGERICHTE	
Herbstteller mit Pilzen, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Mirza-Apfel und Marroni	Rehpfeffer Jäger Art, Spätzli, Rotkraut und Mirza-Apfel

CHF 27.00 CHF 31.50

Reservationen unter:
T +41 41 375 76 06



SONNTAGSMENU

09.11.2025

- Kürbiscrèmesuppe mit Kokos
- Nüsslisalat mit Ei und Speck
- Rindsfiletstreifen Stroganoff,
- Urdinkel Tagliatelle
- und Gemüsebouquet
- Stracciatella-Mousse
- Menü komplett CHF 30.00
- Sonntagsteller CHF 23.00
- Vegetarisch
- Herbstlicher Gemüestrudel
- mit Rotkraut und Marroni
- CHF 22.00 inkl. Suppe und Salat