

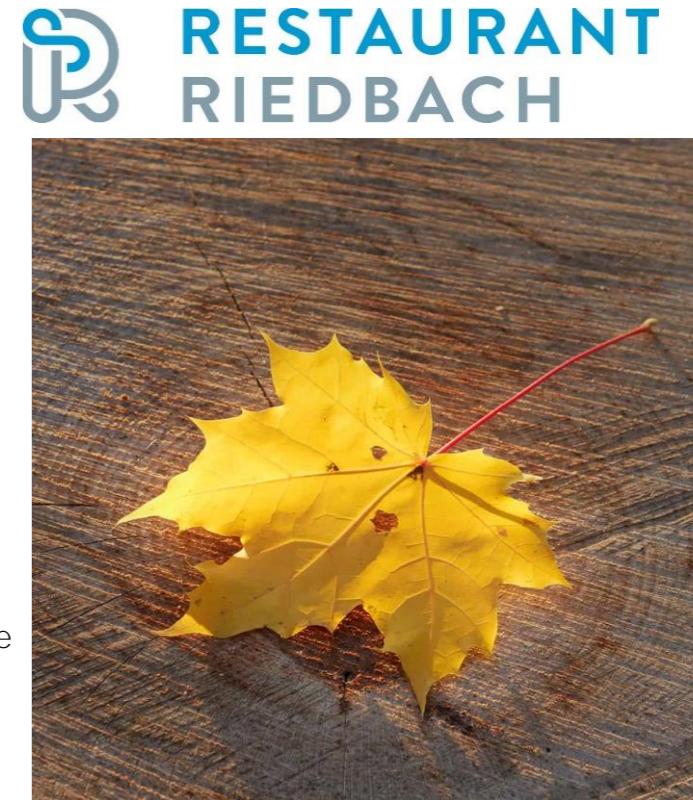
	MONTAG 10.11.2025
SUPPE oder SALAT	Waldpilzsuppe mit Rahmhaube Rotkabissalat mit Orange
TAGESTELLER CHF 21.50	Rindfleischvogel mit Schmorsauce, Lyonerkartoffeln und Honigrosenkohl
VEGETARISCH CHF 19.50	Gebackene Kürbisspalten mit Kräuterdip und Gemüsequinoa
WOCHENHIT CHF 20.50	Pouletgeschnetzeltes an fruchtiger Currysauce im Reisring mit Früchten
DESSERT CHF 5.50	Schokoladentorte mit Birne

	DONNERSTAG 13.11.2025
SUPPE oder SALAT	Bouillon mit Fideli Saisonaler Blattsalat
TAGESTELLER CHF 21.50	Crunchy Chicken mit BBQ-Sauce, Bratkartoffeln und Peperonata-Gemüse
VEGETARISCH CHF 19.50	Halloumi Bowl mit Couscous Avocado und Tomaten
WOCHENHIT CHF 20.50	Pouletgeschnetzeltes an fruchtiger Currysauce im Reisring mit Früchten
DESSERT CHF 5.50	Grillierte Ananas mit Kokosglace

SAISONGERICHTE	
Herbststeller mit Pilzen, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Mirza-Apfel und Marroni CHF 27.00	Rehpfeffer Jäger Art Spätzli, Rotkraut und Mirza-Apfel CHF 31.50

DIENSTAG 11.11.2025
Bouillon mit Gemüsewürfel
Bunter Blattsalat mit Kernen
Pouletschenkel-Ragout an Estragonsauce mit Gourmetweizen und Ofentomate
Urdinkel Tagliatelle mit Walnusspesto und gebackenem Rosenkohl
Pouletgeschnetzeltes an fruchtiger Currysauce im Reisring mit Früchten
Eiskaffee

MITTWOCH 12.11.2025
Fenchelcremsuppe mit Pastis
Apfelsalat mit Lauch
Wildschweingeschnetzeltes an Rahmsauce mit Brotknödel und Rotkraut
Gebratene Polentaschnitte auf Waldpilzragout mit mariniertem Rucola
Pouletgeschnetzeltes an fruchtiger Currysauce im Reisring mit Früchten
Marronischnitte mit Vanillecreme



SONNTAGSMENU 16.11.2025
Bouillon mit Safraneierstich
Wildpastete mit Waldorfsalat und Preiselbeeren
Geräucherter Schweinsbraten an Marsalaus, Kartoffelgratin und Buttererbsen
Profiteroles mit Vanillecreme
Menü komplett CHF 30.00
Sonntagsteller CHF 23.00
Vegetarisch
Marronignocchi mit Kräuterbuttersauce, Kürbiskernen und Gartenkresse CHF 22.00 inkl. Suppe und Salat

Reservationen unter:  
T +41 41 375 76 06