



	<b>MONTAG</b> 20.04.2026
SUPPE oder SALAT	Tomatenkraftbrühe mit Bärlauch-Eierstich Italienischer Brotsalat
TAGESTELLER CHF 21.50	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti und Wurzelgemüse
VEGETARISCH CHF 19.50	Crêpes mit zweifarbigem Spargelragout und buntem Gemüse
WOCHENHIT CHF 20.50	Swiss-Lachsknusperli mit Sauce Tartar und farbenfrohem Salatteller
DESSERT CHF 5.50	Profiterol mit Schokoladensauce

	<b>DIENSTAG</b> 21.04.2026
	Erbssuppe mit Pfefferminze Schnittsalat mit Ei
	Pouletgeschnetzeltes mit Estragon, gemischter Wildreis und Kräutertomate
	Hausgemachte Gemüsewähe garniert mit bunten Salaten
	Swiss-Lachsknusperli mit Sauce Tartar und farbenfrohem Salatteller
	Mini-Coupe Romanoff

	<b>MITTWOCH</b> 22.04.2026
	Geröstete Brotsuppe mit Kerbel Randensalat mit Apfel
	Schweinsschulterbraten mit Rotweinjus, Sauerkraut und Salzkartoffeln
	Blumenkohl-Kartoffelcurry mit Basmatireis und Röstzwiebeln
	Swiss-Lachsknusperli mit Sauce Tartar und farbenfrohem Salatteller
	Apfel-Streuselkuchen

	<b>DONNERSTAG</b> 23.04.2026
SUPPE oder SALAT	Gemüsecrèmesuppe mit Croûtons Zucchettisalat mit Dörrtomaten
TAGESTELLER CHF 21.50	Gulasch ungarische Art mit zweifarben Spätzli und Vichy-Karotten
VEGETARISCH CHF 19.50	Gemüse-Falafelspiess, Joghurdip und orientalisches Couscous
WOCHENHIT CHF 20.50	Swiss-Lachsknusperli mit Sauce Tartar und farbenfrohem Salatteller
DESSERT CHF 5.50	Traubenbecher mit Joghurtcrème

	<b>FREITAG</b> 24.04.2026
	Suppe nach Pflanzenart Stangensellerie Salat mit Birne
	Pangasius Filet Müllerinnen-Art, Randenrisotto und Zucchettigemüse
	Rösti mit Alpkäse und Spiegelei dazu buntes Gemüse
	Swiss-Lachsknusperli mit Sauce Tartar und farbenfrohem Salatteller
	Cheesecake-Schnitte

	<b>SAMSTAG</b> 25.04.2026
	Bouillon mit Backerbsen Gurken-Tomatensalat
	Lasagne al forno mit Tomaten-Basilikumsauce
	Kartoffelpastetli gefüllt mit Frühlingsgemüse
	Swiss-Lachsknusperli mit Sauce Tartar und farbenfrohem Salatteller
	Zitronencake

<b>SAISONGERICHTE</b>	
Lammrücken (IRL) unter der Bärlauchkruste mit Fregola Sarda Risotto und wildem Broccoli CHF 30.50	Gebratenes Saiblingfilet (IS) mit Bärlauchschaum, Safrankartoffeln und Spargeln CHF 29.50

<b>SONNTAGSMENU</b> 26.04.2026
Pastinakencrèmesuppe mit Kräuteröl Morchelterrinen auf Spargelsalat
Glasierter Kalbsschulter mit Apfelwürfeln, Tessiner Polenta und buntes Frühlingsgemüse
Nougat-Eistorte
Menü komplett CHF 30.00 Sonntagsteller CHF 23.00
Vegetarisch
Beyond crispy Burger im Sesambun mit Pommes frites und kleinem Salat CHF 22.00 inkl. Suppe und Salat

Reservierungen unter:  
T +41 41 375 76 06