

Mittag Menüplan

3. - 09. August 2026

	Menü 1 18.50 CHF	Vegetarisch 17.50 CHF	Tageshit 19.50 CHF	Vorspeise 4.80 CHF Dessert 3.80 CHF
Mo	Truten «Stroganoff» Sauerrahm Pilaw Reis Zucchetti	Rigatoni «al Limone» Burrata Rucola Pesto	Weiderind Huft (sous vide gegart) Rotweinsauce Nusskartoffeln Grüne Bohnen	Gemüse-Cremesuppe Randensalat - Caramelköpfli
Di	Forellenfilet Brunnenkresse Sauce Amandine Kartoffeln Peperoni	Gerollte Omelette Getrocknete Tomaten Basilikum, Oliven Geräucherter Mozzarella	Weiderind Huft (sous vide gegart) Rotweinsauce Nusskartoffeln Grüne Bohnen	Weisse Bohnensuppe Gemischter Blattsalat - Erdbeermousse
Mi	Schweinsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce Hörnli Sommergemüse	Gefüllte Peperoni Gemüse Bolognese Reisnudeln	Freiland-Poulet (Amerikanische Art) Bratensaft Bratkartoffeln	Kokoscurrysuppe Tomatensalat - Glacé mit Guetzli
Do	Lasagne (Rindfleisch)	Indisches Gemüsecurry Süsskartoffeln Kichererbsen	Geschnetzelte Kaslbsnierli Körnige Senf-Sauce Rösti Krokette Erbsen & Rüebli	Petersiliencremesuppe Eichblattsalat - Melonensalat
Fr	Gebratener Heilbutt (IS) Kapern, Olivenöl Getrocknete Tomaten Safran Risotto Rahmspinat	Grillierter Käse Tomaten Chutney Auberginenpüree	Kalbstafelspitz Schnittlauchsauce Kartoffelstock Wurzelgemüse Erbsen & Rüebli	Geröstete Griesssuppe Blattsalat - Aprikosen-Quark-Creme
Sa	Poulet Suprême Sauerkirschsauce Griess-Gnocchi Brokkoli Flan	Gemüse Hacktätschli Selleriejus Kräuter-Polenta	Gefüllte Teigtaschen Kalbfleisch & Salbei Salbeibutter Pecorino Romano Cherry Tomaten	Zucchettisuppe Kopfsalat - Pfirsichkompott Griechischer Jogurt
So	Rindsgeschnetzeltes Cognacsauce Spätzli Gelbe Butterbohnen CHF 30.00	«Ravioli» Pecorino & Feigen Etivaz-Schaum (Käse) Baumnüsse CHF 22.00	Wolfsbarsch (TR) Chimichurri (Argentinische Fleischsauce) Salzkartoffeln CHF 34.00	Basilikumcremesuppe Eichblattsalat - Zwetschgenwähe

Deklaration: Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, sofern nicht anders deklariert. Unsere täglich frischen Backwaren beziehen wir von der Konditorei Volland (Steg im Tösstal, Kanton Zürich). Allergien: Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne ausführliche Informationen über Allergene in den einzelnen Gerichten. * Kann mit Hormonen, Antibiotika und oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.