

Geniessermenüs KW 35 (24.08. – 30.08.2026)

Zum Menü erhalten Sie den Hauptgang, eine Tagessuppe oder Menüsalat, ofenfrisches Brot & kleines Menüdessert (ausser SO).
Menü „Deluxe“ mit Suppe und Menüsalat + 4.90

Menü 1 Vegi (Mo-Sa 11.30-13.45)

"Gemüse-Paella" Spanisches Reisgericht mit Safran, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen und Rosmarin aus unserem Garten



16.50 / 18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Schweins-Rahmschnitzeli an Champignonrahmsauce mit Butternüdeli und Aprikosen



19.50 / 21.50

Dienstag

Stephans gebratene Pouletbrust Florentiner Art mit Spinatsauce dazu Country Cuts und gebackene Cherrytomaten

21.50

Mittwoch

"Ghackets mit Hörnli" Rindshackfleisch auf Hörnliteigwaren mit Apfelmus und Käse serviert



19.50 / 21.50

Donnerstag

Jans Pouletschenkel an fruchtiger Mangosauce mit sommerlichem Kokos-Minzisotto

21.50

Freitag

Gebratenes Dorschfilet (Atlantik) auf mediterraner Tomatensauce mit Kapern, Cherrytomaten und Oliven, dazu Petersilienkartoffeln

21.50

Schnitzel-Samstag

Panierte Schweinsschnitzel mit Zitrone, knusprigen Pommes frites und Marktgemüse oder auf Fitnessteller (Salat)

■ ■ ■ auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel) 20.50 / 23.50

Sonntagsbraten

Schweizer Truthahnbraten an seiner Bratensauce mit Cranberries mit Tagliatelle-Nudeln und Gemüse oder auf Fitnessteller (Salat)

■ ■ ■ auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel) 26.50 / 30.50

Menü 3 Fitness (Mo-Sa 11.30-13.45)

Belegtes Brötli "Poulet-Barbados BBQ" auf gemischtem Salat



17.50 / 19.50

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Ofenfrische Pizza-Wähe auf reichhaltigem Salatteller



17.50 / 19.50

Saison Desserts

Saison-Torte

Limoncello-Torte



6.70

Erdbeerchuechli

Frische Erdbeeren auf Butterbödeli mit Erdbeergelée und Rahm



11.00

Miss Joghurt

Joghurt Soft-Ice mit Knuspermüesli, Rahm und Sauce nach Wahl



10.90 / 13.90

Saison Getränke

Caffè freddo „Milena“

Kalte Kaffeespezialität aus Kaffee, Milch, Zucker, Eis und Minze

6.60

Disco Schorle

Koffeinhaltiger Matetee mit Roséschaumwein

9.00

Saisonwein - Schaumwein

Obrecht Brut Rosé, Pinot Noir, BIO, AOC, Graubünden, 1dl

8.50

Frühstück

„Basic“ Frühstück

Brötchen nach Wahl, Butter, hausgemachter Konfitüre, Schoko-Aufstrich und Önziger Honig



weitere Infos siehe Speisekarte

7.60 / 15.90

Zum Basic Frühstück empfehlen wir Ihnen zusätzlich als Beilage unsere Frühstücks-Tapas. Kreieren Sie Ihr Frühstück/Brunch:

Weekendspecial (SA&SO): "Croque Madame" Toast mit Käse, Schinken, Bechamelsauce und Freiland-Spiegelei * ■ 13.70

Mini Birchermüesli ■ ■ 7.70

Nature Joghurt mit Erdbeeren & Müesli ■ 8.70

CH Freiland Spiegelei / Rührei / gekochtes Ei * ■ 3.70

Gebratener Speck * 8.70

Reckenkienerkäse & Passwanger Mutschli * ■ 8.70

Schinken & Fleischkäse „Stübi Metzger“ * 8.70

Ofenfrischer Schinkengipfel ■ 5.00

Räucherlachs von Dyhrberg Balsthal * 11.70

Orangensaft Michel (2dl) 5.60

Schaumwein "Obrecht Brut Rosé Graubünden", 1dl 8.50

* Tapas der Küche ab 09.00 bis 11.30 (Weekend bis 13.45)

Saisonprodukte

Sommer 2026

Limoncello-Torte (Foto)

Peperoni-Brot

Ganache-Passionsfrucht

Schaumchuechli

Barbados BBQ Canapé

