

Freitag, 21. August 2026

Erbsencremesuppe | Minze

Velouté de petits pois | menthe

Pea cream soup | mint

* * *

Aubergines Parmigiana

Aubergines à la parmigiana

Eggplant Parmigiana

ODER | OU | OR

Fleischkäse | Lauch | Senfsauce

Pâté de viande | poireaux | sauce à la moutarde

Meatloaf | leek | mustard sauce

* * *

Salatbuffet | Antipasti *

Buffet de salades | antipasti *

Salad buffet | antipasti *

* * *

Saibling | Dill | Spinat | Salzkartoffel

Omble chevalier | aneth | épinards | pommes de terre bouillies

Char | dill | spinach | boiled potatoes

ODER | OU | OR

Rinds Goulasch | Polenta | Coco Bohnen

Goulasch de bœuf | polenta | haricots au lait de coco

Beef goulash | polenta | coco beans

ODER | OU | OR

Gemüsequiche | Spinat

Quiche aux légumes | épinards

Vegetable quiche | spinach

* * *

Zwetschgentarte | Zimtsauce

Tarte aux prunes | Sauce à la cannelle

Plum Tart | Cinnamon Sauce

ODER | OU | OR

Jumis Käseteller

Assiette de fromage "Jumi"

Jumi cheese plate

Menü komplett CHF 78.00

Tageshauptgang CHF 44.00

Vegetarischer Hauptgang CHF 28.00

Mit Sorgfalt hausgemacht: Unser täglich wechselndes 5-Gang-Menü wird nach den Kriterien des Labels «Fait Maison» aus frischen Rohprodukten zubereitet. Ausgenommen sind die mit einem Stern (*) gekennzeichneten Komponenten.

