

Sonntag, 06. September 2026

Kalbstatar | Passionsfrucht | Avocado

Tartare de veau | fruit de la passion | avocat

Veal tartare | passion fruit | avocado

* * *

Rindsconsommé Leopold

Consommé de bœuf Léopold

Beef consommé Leopold

* * *

Salatbuffet | Antipasti *

Buffet de salades | antipasti *

Salad buffet | antipasti *

* * *

Hirschfilet | Wildrahmsauce | Spätzli | Rotkraut | Marroni | Birne

Filet de cerf | sauce crème au gibier | spätzlis | chou rouge | marrons | poire

Venison fillet | wild game cream sauce | spätzli | red cabbage | chestnuts | pear

ODER | OU | OR

Spätzlipfanne | Birne | Rotkraut | Marroni

Poêlée de spätzlis | poire | chou rouge | marrons

Spätzli pan | pear | red cabbage | chestnuts

* * *

Toblerone-Mousse

Mousse Toblerone

Toblerone mousse

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.

