



MITTAGSMENÜS

19.10. - 23.10.2026

MONTAG

Fleisch |

Marroni - Cranberry - Schüblig vom Holzgrill mit Jus
Kartoffelgratin und Rahmlauch

Vegetarisch |

Rigatoni all'arrabbiata mit Cherrytomaten, Burratina,
Basilikum und Pinienkernen

DIENSTAG

Fleisch |

Schweinsspiess vom Grill mit Kräuterbutter und Rotweinjus
Baked potatoes mit Crème fraîche und pikante Zucchetti

Vegetarisch |

Feigen - Kürbisrisotto mit Gorgonzola
und karamellisierten Baumnüssen

MITTWOCH

Fleisch |

Rindsgeschnetzeltes mit Speck und Champignons
Polenta und buntes Gemüse

Vegetarisch |

Rösti mit Appenzeller Käse überbacken und Spiegelei

DONNERSTAG

Fleisch |

Ravioli mit gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse,
mit Cherrytomaten, Cipolotti und Weissweinschaum

Vegetarisch |

Eintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Linsen dazu Pitabrot

FREITAG

Fleisch |

Saltimbocca vom Schwein mit Rohschinken und Salbei
auf Kürbis - Cherrtomaten - Risotto mit Preiselbeerjus

Vegetarisch |

Blätterteigstrudel mit Sauerkraut und Kartoffeln
dazu Proseccoschaum

Fleisch & Fisch |

CHF 25.-

Vegetarisch |

CHF 23.-

Suppe oder Salat sind jeweils im Preis inbegriffen

*Menüänderungen vorbehalten / Verfügbarkeit solange
Vorrat / Preis exkl. Dessert