MITTAGSMENÜS 02.11. - 06.11.2026

MONTAG	Fleisch |	Geschmortes Gehacktes vom Reh aus der Region Pappardelle und Rotkraut
	Vegetarisch |	Überbackene “Parmigiana di melanzane” mit Tomaten - Basilikumragout
DIENSTAG	Fleisch |	Am Stück gegartes Schweinsnierstück mit Cognacrahmsaue Kroketten und buntes Gemüse
	Vegetarisch |	Waldpilz - Risotto mit Parmesanflocken und frittiertem Salbei im Backteig
MITTWOCH	Fleisch |	Grilliertes Pouletbrüstchen “Supreme” mit Sesamjus auf Rüebli - Speckrisotto
	Vegetarisch |	Fusilli mit an Zucchinisauce mit Cherrytomaten, Chili, Zitrone und Burratina
DONNERSTAG	Fleisch |	Siedfleisch mit Meerrettichschaum und Bouillon - Kartoffel - Gemüse
	Vegetarisch |	Gebratene Kartoffelgnocchi mit Spinat, Pinienkernen und Gorgonzolarahmsauce
FREITAG	Fleisch |	Grilliertes Rindspaillard mit Balsamicojus Rucola, Parmesanflocken und Kartoffelgratin
	Vegetarisch |	Herbstlicher Flammkuchen mit Kürbis, Feigen, Käse, Birnen, Zwiebeln und Cipolotti

Fleisch & Fisch |	CHF 25.-
Vegetarisch |	CHF 23.-

Suppe oder Salat sind jeweils im Preis inbegriffen

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