



MITTAGS MENÜ

10. BIS 14. NOVEMBER 2025

BITTE
BEACHTEN
SIE UNSERE
EMPFEHLUNGEN
AUF DER
RÜCKSEITE

MONTAG

Kalbs-Pojarski
Pilzrahmsauce, Papardelle, Gemüse

DIENSTAG

Waadtländer Saucisson (IGP)
mit Lauch-Rahmkartoffeln

FREITAG

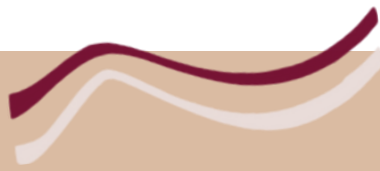
Marinierter Schweinebauch mit Biersauce
Sauerkraut und Bratkartoffeln

VEGI-MENÜ

Pilzrisotto mit Parmesan
und Cherrytomate

mit Suppe und Salat
CHF 21.50

Wir verwenden Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden deklariert
Preise inkl. MwSt.



EMPFEHLUNGEN DER WOCHEN

10. BIS 14. NOVEMBER 2025

Herbstliche Salatvariation mit luftgetrocknetem Wildschwein-Rohschinken (AT, CH),
gerösteten Walnüssen und Dörraprikosen an Balsamicodressing
23.50

Regionaler Nüsslersalat 'Mimosa' mit gehacktem Ei
12.50

Regionaler Nüsslersalat 'Classic' mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons
14.50 / als Hauptgang 21.50

Bunter gemischter Salat mit Sprossen
11.50

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Rahmtupfer
11.00

Rehgeschnetztes mit Waldpilzsauce
Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli
39.50 / ½ Portion 35.50

Rindszunge an Kapernsauce, Kartoffelstock und buntes Gemüse
29.50

Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Früchtegarnitur
25.50

Herbstlicher Teller 'Jägerpech' mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl,
Herbst-Früchten, hausgemachten Spätzli und vegetarischer Pilzrahmsauce
29.50

Schweizer Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse
49.50

Eglifilets im Bierteig gebacken, Tatarsauce, Salzkartoffeln, Gemüse
34.50

WEIN - EMPFEHLUNG

Rioja Reserva, Marqués de Murrieta 2020 (ESP)

1 dl 7.90 / 55.50 Flasche

Wir verwenden Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden deklariert
Preise inkl. MwSt.