



# MITTAGS MENÜ

09. BIS 13. FEBRUAR

BITTE  
BEACHTEN  
SIE UNSERE  
EMPFEHLUNGEN  
AUF DER  
RÜCKSEITE

## MONTAG

Rindsbraten vom Schweizer Angus  
Gemüse und Risotto

## DIENSTAG

Schweinssteak mit Pfeffersauce  
Gemüse, Kürbis-Kartoffelstampf

## FREITAG

Kalbsbrust-Ragout  
Gemüse und cremige Bramata

\*\*\*

## VEGI-MENÜ

Gebratene Pizokel mit Gemüserahmsauce

**mit Suppe oder Salat CHF 21.50  
mit Suppe und Salat CHF 24.00**

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

# EMPFEHLUNGEN DER WOCHE

WÄHREND DEN 5.  SCHWEIZER SPEZIALITÄTENWOCHE  
VOM 2. BIS 13. FEBRUAR 2026  
jeweils montags, dienstags und freitags am Mittag



## Bunter Salat mit Berner Hobelkäse AOP aus dem Saanenland und Walliser Trockenfleisch IGP

19.50

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 / als Hauptgang 18.50

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Rahmtupfer  
11.00

\*\*\*



## St. Galler Olma-Bratwurst IGP an Zwiebelsauce mit Butterrosti

27.50



## Neuenburger Saucisson IGP mit Kartoffeln und Rahmlauch

29.50



## Berner Zungenwurst IGP mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Senf

26.50

«Älplermagronen» Teigwaren mit Kartoffeln, Rahm, Käse und  
gerösteten Zwiebeln, serviert mit hausgemachtem Apfelmus  
24.50

Schweizer Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites und buntem Gemüse  
49.50

Eglifilets (DE) im Bierteig, hausgemachte Tatarsauce, Salzkartoffeln und Wintergemüse  
34.50

## WEIN - EMPFEHLUNG

### Chardonnay & Sauvignon blanc AOC Valais, Maison Bercoula, Miège

1 dl 7.50 / Flasche 49.50

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