



MITTAGS MENÜ

23. BIS 27. FEBRUAR 2026

BITTE
BEACHTEN
SIE UNSERE
EMPFEHLUNGEN
AUF DER
RÜCKSEITE

MONTAG

Ossobucco (Kalbshaxe) mit Safranrisotto

DIENSTAG

Rindfleischbällchen mit Kräutersauce
Wildreis und Gemüse

FREITAG

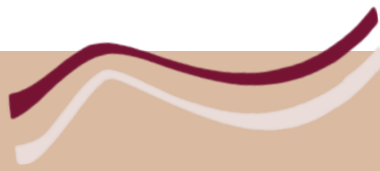
Gebratener Lachs mit Curry-Spinat
Pastinaken-Kartoffelstampf

VEGI-MENÜ

Frühlingsrollen mit gebratenem Gemüse-Reis
Sweet-Chilisauce

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 WOCHEN

23. BIS 27. FEBRUAR 2026

Winterliches Salatbouquet mit Walliser Trockenfleisch IGP,
Berner Oberländer Hobelkäse und gedörnte Feigen
an Balsamico-Himbeerdressing



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

Die traditionelle Engespezialität

'Suure Mocke' mit Kartoffelstampf und Wintergemüse
33.50 / ½ Portion 29.50
29.50

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel, Gemüse und Kartoffelstampf
27.50

Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Früchtegarnitur
29.50

Mediterraner Risotto (Vegi) mit getrockneten Tomaten, Oliven, Kräutern, und Parmesan
25.50

Schweizer Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse
49.50

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

WEIN - EMPFEHLUNG

Rioja Reserva "Gomez Cruzado"

1 dl 8.50 / Flasche 119.00
(Magnum 1,5 Liter)

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