

Mittagskarte

Wochen Menu vom 16. Bis 18. September 2026

Gemüse- Tomaten Suppe mit Croutons oder Gemischter Salat

Backendl
Bratkartoffeln

CHF 32.50 | Hauptgang CHF 24.50

Business Menu

Crevetten Cocktail | Nüssli Salat

Tafelspitz vom Schweizer Weide Rind | Meerrettich
Wurzel Gemüse | Petersilien Kartoffeln

oder

Saiblings Filet mit Mandeln
Junge Kartoffeln | Wilder Brocoli

Kirsch Kompott | Toblerone Mousse | Mascarpone Schaum

3 Gang CHF 66.50 | 2 Gang 54.50 | Hauptgang 39.50

Tagesteller

Hackbraten vom Ruggeller Bio Weide Rind
Kartoffel Purée | Bohnen | Karotten
CHF 32.50

Fitness Teller

mit Kalbs Wiener CHF 46.50
mit paniertem Schwein Schnitzel CHF 33.50
mit US Rinds Hohrücken CHF 54.50
mit Egli Knusperli CHF 39.50

Herkunftsdeklaration:

Iberico Schwein: Spanien / Schwein: Schweiz / Kalb: Schweiz / Rind: USA* / Poulet: Schweiz
/*kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

*kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein
Brot: Schweiz

Vorspeisen

Sommerliche Salat bowl | Mango Chili Dressing
CHF 18.50

Avocados-Mango Salat | Büffel Mozzarella | Rucola | Pinien kernen
CHF 24.50

Eierschwämmli Suppe
CHF 16.50

Trüffelnudeln mit fein gehobeltem Trüffel aus der Region
klein CHF 32.50 | gross CHF 58.50

Hauptgänge

US Black Angus Rinds Filet (Hormon frei) | Pfeffer-Cognac Sauce
Pommes Frites | Gemüse
CHF 69.50

Zweierlei vom Schwein
Geschmorte Bäckchen und Bauch
Kartoffel Purée | Gemüse
CHF 44.50

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse
vom Kalb CHF 48.50
vom Schwein CHF 33.50

in der Butter gebratene Kalbsleber geschnetzeltes mit
Champignons und Rösti
CHF 45.50

Schweizer Zucht Egli mit Mandeln
Rosmarin Kartoffeln und Gemüse
CHF 67.50