



Getränke

Kaffee frischgemahlen
Milch warm oder kalt
Tee
Schokolade heiss oder kalt
Orangensaft
Apfelsaft

Brot

Hausbrot
Weggli
Gipfeli
Vollkornbrötchen
Dar-Vida/Zwieback
Muffin

Aufstrich

Butter oder Margarine
Konfitüre oder Gelee
Honig
Schokoladenaufstrich

Joghurt

Naturjoghurt
Erdbeer- oder Aprikosenjoghurt
Mocca- oder Schokojoghurt
Himbeer- oder Aprikosenquark

Käse

Hartkäse
Weichkäse
Streichkäse

Ei

Hartgekochtes Ei
Rührei

Obst

Obst nach Wahl und Saison-Angebot

Premium Plates ★

Fleischplättchen
Käseplättchen
Fruchtsalat
Birchermüsli
Vanille-Maisstärkebrei mit Zimtucker

Halbprivat- und
Privatversicherte
22.4. - 28.4.2024

Mittagskarte

Montag

Tête de moine & Bresaola 

Riz Casimir
Kalbsgschn. an CH-Curry Sauce,
gebratene Banane im Reising

Dienstag

Antipasti Peperoni & Frischkäse 

Osso buco
Schmorsauce
Dinkelteigwaren, Broccoli


Mittwoch

Hobelfleisch & Weichkäse 

Trüffelrisotto mit
Broccoli und Pinienkernen 

Donnerstag

Spinatküchlein mit Salat  

Kaninchenfilet, Kräuterjus
Bratkartoffeln
Karotten 

Freitag

Crevetten Dill Meerrettich 

Entrecôte
Kräuterbutter 
Pommes frites, Pak Choi


Samstag

Pastrami & Tartarsauce  

Tagliatelle mit
Morcheln und grünen Spargeln 
an Proseccorahmsauce


Sonntag


Gemüsesalat Gurken 


Eglifilet meunière
mit Mandeln / Zitronenschnitz
Salzkartoffeln, Wurzelgemüse 

Abendkarte


Vorspeisen


Spargelsalat mit Knackerbsen,
2erlei vom Lachs und Limettenmayo 


Gemüsetatar mit Avocado,
Vanilletomate und frisches Foccacia 

Gemüse-Bouillon mit Erbsen,
Kefen, Rüebl, Kichererbsen + Kräuteröl 


Hauptgänge




Lammierstück in Pommery-Senf-
Kruste, Rotweinjus 
Bärlauch-Griessgnocchi Römische Art
Selleriepüree aus dem Ofen und Bohnen

Duo Jakobsmuscheln und Garnele
weisser Schokocrumble, Safransauce 
Dauphinekartoffeln
Randengemüse und glasierter Lauch







Bio- Geräucherter Tofu mit
Gemüse-Tandoori und Kokosmilch 
Jasminreis
Geröstete Cashewnüsse

Desserts

Hausgemachter Windbeutel
mit Vanille Chantilly und Caramel 

Kokos Panna Cotta mit Guave   
und exotischem Früchtekompott (Gelatine)

Valrhona Mousse au chocolat 

-  Herzgesund
-  Bekömmlich
-  Besonders nahrhaft
-  Vegetarisch
-  Mit Schweinefleisch
-  Für Schwangere nicht geeignet

Herkunftsdeklaration und Allergene:

Wir verarbeiten vorwiegend Schweizer Fleisch. Ausnahmen sind vermerkt. Kalb, Rind, Schwein, Poulet, Truten: Schweiz / Wild: Europa, Neuseeland / Lamm: Neuseeland, Australien / Ente: Frankreich / Forelle: Italien / Garnelen: Norwegen / Lachs: Norwegen / Thunfisch: Thailand. Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an Zusatzinformationen geben wir gerne Auskunft.