

TAGESMENÜ

Broccoli Creme Suppe
oder
Gemüsemousse mit Salatspitzen

Schweinsmedaillon mit Kräuter
Kruste serviert mit Kartoffel Gratin
und Gemüse

Schwarzwälder Schnitte

3-Gang Tagesmenü 23.00

VORSPEISE

Bunt gemischter Salat
-6.50-

Rindstatar mit Toast
-8.50-

WEINE

Weisswein: Chiar di Luna
(Bianco di Merlot)
2023, Tessin

Rotwein: Ruit Hora
(Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot, Merlot, Syrah)
2021, Toskana

-6.80-/dl

VEGETARISCH

Broccoli Creme Suppe
oder
Gemüsemousse mit Salatspitzen

Gefüllte Peperoni serviert mit
Kartoffel Gratin und Gemüse

Schwarzwälder Schnitte

3-Gang Vegetarisch 22.00

HAUPTGÄNGE

Kalbs Cordon-Bleu mit
Pommes frites und Gemüse
oder
mit Salatgarnitur
-29.50-

Zürcher Geschnetzeltes serviert
mit Rösti und Gemüse
-28.50-

Poulet Involtini serviert mit
Safranrisotto und Gemüse
-26.50-

Rinds Stroganoff serviert mit
Spätzle und Gemüse
-29.50-

Gebratener Saibling serviert mit
Salzkartoffeln und Rahmspinat
-26.50-

Leonardo Caesar Salat
mit gebratenem Poulet, Speck,
Parmesan, Eisberg und Rucola Salat
-24.00-

Fitnessteller mit Seelachsknusperli im
Bierteig und Sauce Tartar
-26.00

Spinat Crêpes gefüllt mit Avocado
Tomaten und Parmesan serviert mit
Gemüse
-23.50-

Preise inklusive 8.1% MwSt

Mittwoch, 2. September 2026

Gerne geben unsere Service-Mitarbeiter

Auskunft über Allergene Zutaten. Brot-Hausgemacht

Wir verarbeiten: Schweizer Fleisch und Geflügel,

Saibling-Island, Seelachsknusperli-Alaska