

TAGESMENÜ

Pastinaken Creme Suppe
oder
Linsensalat

Schweinsgeschnetzeltes Jäger Art
serviert mit Rösti und Gemüse

Schwarzwälder Torte

3-Gang Tagesmenü 23.00

VEGETARISCH

Pastinaken Creme Suppe
oder
Linsensalat

Überbackene Rösti mit Tomaten, Spinat
und Käse serviert mit gebratenen Pilzen

Schwarzwälder Torte

3-Gang Vegetarisch 22.00

Preise inklusive 8.1% MwSt

Montag, 19. Oktober 2026

Gerne geben unsere Service-Mitarbeiter

Auskunft über Allergene Zutaten. Brot-Hausgemacht

Wir verarbeiten: Schweizer Fleisch und Geflügel,

Forelle-Italien, Wild-Österreich

VORSPERISE

Rindstatar mit Toast
-8.50-

Bunt gemischter Salat
-6.50-

Nüsslisalat Mimosa mit Speck
-7.50-

Kürbis Ceme Suppe
-6.50-

HAUPTGÄNGE

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

Zürcher Geschnetzeltes serviert
mit Rösti und Gemüse
-28.50-

Poulet Involtini serviert mit
Safranrisotto und Gemüse
-26.50-

Gebratene Forelle serviert mit
Salzkartoffeln und Rahmspinat
-26.50-

WEINE

Weisswein: Aligoté
2023, Burgund, Frankreich

Rotwein: Callabriga
(Touriga franca, Touriga
nacional, Tinta Roriz)
2022, Douro, Spanien

-6.80-/dl

Hirschpfeffer serviert mit Spätzle,
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
-28.00-

Rehgeschnetzeltes mit Preiselbeer-
Rahmsauce serviert mit Spätzle
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
-29.00-

Grilliertes Reh schnitzel serviert mit
Spätzle Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
-29.00-

Vegetarischer Wildteller mit Pilzsauce
Spätzle, Rotkraut und Rosenkohl
und Marroni
-24.00-