



Mittags-Menü

Freitag, 17. Januar 2025

11.30 – 13.45 Uhr

äs het, solangs het...

Menü-Fleisch * 24.00

Rindsgeschnetzeltes «Aione»

Spätzli

Menü-Vegetarisch *  19.50

Safranrisotto

Rucola, Sprinz & Oliven

Menü-Fisch * 24.00

Zanderknusperli (W, Estland)

Reis & Tartarsauce

* zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen unseren
Menüsalat oder unsere Tagessuppe

Wochenhit 26.50

Geschmorte Kalbsbrustschnitte

Rotweinsauce & cremige Polenta

Winter isch Nüssler Zyt

Nüsslersalat mit Ei & Croutons

an unserem Hausdressing

Wahlweise mit:

paniertem Ziegenkäse & Granatapfel  20.00

panierten Poulet- Innenfilets & Specktranchen 24.00

Unsere Weinempfehlung

Weiss 10cl

Valais Petite Arvine AOC 9.00

Petite Arvine, Jean-René Germanier

St. Saphorin AOC 7.50

Chasselas, Riem & Däpp

La Gabacha 7.50

Sauvignon Blanc, Casa Rojo, Rueda, Spanien

Rosé 10cl

Aagne Pinot Noir Rosé, AOC 7.50

Pinot Noir, Familie Gysel, Schaffhausen

Rot 10cl

AIONE IGT 9.00

Sangiovese, Cab. Franc & Cab. Sau. Podere L'Aione, Italien

Ceres Crianza, DO 7.50

Tempranillo, Bodegas Asennjo & Manso, Ribera del Duero, Spanien

Valais Humagne Rouge 8.00

Humagne Rouge, Jean-René Germanier

Allergien und Intoleranzen

Wir servieren ausschliesslich **SCHWEIZER** Fleisch,
ausnahmen werden deklariert.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.