



## Mittags-Menü

Freitag, 16. Mai 2025

11.30 – 13.45 Uhr

äs het, solangs het...

Menü-Fleisch \* 24.00

**Siedfleischsalat nach Art des Hauses**

mit Ei & Wäbere-Kartoffeln garniert

Menü-Vegetarisch \*  19.50

**Penne all'arrabbiata**

Rucola & Sbrinz

Menü-Fisch \* 24.00

**Zanderknusperli** (*W, Estland*)

Reis & Tartarsauce

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

Wochenhit 32.00

**Kalbsragout an Proseccorahmsauce**

Polenta & getrocknete Tomaten

Frühling isch Salat Zyt

**Bunte Frühlingsblattsalate 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 & Daepf*

**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 Asenjo & 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.