



MITTAGS 15. - 18. SEPTEMBER 2026 MENÜ

MENÜS

SALAT IM MENÜ ENTHALTEN

DIENSTAG

Kalbsgeschnetzeltes 'Zürcher-Art'
mit Rösti-Pastetli & Brokkoli

20.50

MITTWOCH

Pouletragout
mit Spirelli-Nudeln, Erbsli & Rüebl

20.50

DONNERSTAG

Schweins Saltimbocca
mit Weissweinrisotto & Kürbisgemüse



20.50

FREITAG

Panierte Pouletschnitzel
mit Kroketten & Marktgemüse



20.50

WOCHENHITS

Rindsbraten an Dunkelbiersauce
mit Duchesse-Kartoffeln & Bohnengemüse



25.00

Gemischtes Fischragout
Pilawreis & konfierten Tomaten



25.00

Falafel in Tomatensauce
mit Tagliatelle



19.00

DESSERT DER WOCHE

6.50

UNSER FLEISCH BEZIEHEN WIR AUS DER SCHWEIZ ODER DIE DEKLARATION IST KLAR
ERSICHTLICH.

FISCHRAGOUT : VIETNAM & NORWEGEN

MONATSBIER

FELDSCHLÖSSCHEN HELVETIC

3dl 4.80

Feinblumiger Hopfengruch mit leichten malzaromatischen Noten.
Kräftiger Körper begleitet von einem typischen süsslichen Abgang und
einer milden Bitterkeit.

Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.