



# MITTAGS 17. - 20. MÄRZ 2026 MENÜ

## MENÜS

SALAT IM MENÜ ENTHALTEN

### DIENSTAG

#### Tagliatelle al ragu

mit fruchtiger Tomatensauce & Parmesan serviert

20.50

### MITTWOCH

#### Pouletcurry auf Basmati Reis

mit glacierten Karotten & Zitrone

20.50



### DONNERSTAG

#### Valieser Schweinssteak

mit Tomaten & Käse überbacken, Gemüse & Pommes

20.50



### FREITAG

#### Leicht pikantes Chili con Carne

mit Pilawreis, Sauerrahm & Peterli

20.50



## WOCHENHITS

#### Schweinsbraten gefüllt mit Pflaumen

an Pfefferrahmsauce, Gemüse & gebackenen Kartoffeln

25.00

#### Pochierter Kabeljau

mit Kartoffel-Peterli Stampf, Shitakepilzen & Meerrettichsauce

25.00



#### Spätzli Gemüsepfanne

mit Greyerzer Käse & Alpenrahm

19.00

#### DESSERT DER WOCHE

6.50

UNSER FLEISCH BEZIEHEN WIR AUS DER SCHWEIZ ODER DIE DEKLARATION IST KLAR ERSICHTLICH.  
KABELJAU: WILDFANG ATLANTIK

## MONATSBIER

### HELVETIC

Ein Helles aus dem Herzen unseres Sudhauses.  
100% Schweizer Premium-Hopfen für den besten  
Geschmack. Innovatives, erfrischendes Lagerbier, welches  
sich für seine feine Balance auszeichnet und dessen  
Brauverfahren hohe Expertise erfordert.

3dl 4.80 • 5dl 6.50

Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.