



MITTAGS MENÜ

18. - 21. AUGUST 2026

MENÜS

SALAT IM MENÜ ENTHALTEN

DIENSTAG

Saftiger Hackbraten

mit glacierten Rüebli, Kartoffelstock & Braufisch-Rahmsauce

20.50

MITTWOCH

Schweinsfilet im Blätterteig

mit Thymianspinat & Senf Veloute

20.50

DONNERSTAG

Pouletschenkel-Steak

mit Gemüserollgerste & Grilltomate

20.50

FREITAG

Rindsfrikadelle

mit Kartoffel-Radisli-Salat, Spiegelei & Senf



20.50

WOCHENHITS

Schweinsgeschnetzeltes 'Zürcher-Art'

mit Butternüdeli

25.00

Gebratene Crevetten

mit Basmatireis & Soja-Sesam-Wokgemüse



25.00

Gebackener Fetakäse

mit Tomaten, Oliven, Peperoni & Knoblauchbrot

19.00

DESSERT DER WOCHE

6.50

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