



MITTAGS 22. - 25. SEPTEMBER 2026 MENÜ

MENÜS

SALAT IM MENÜ ENTHALTEN

DIENSTAG

Gebratener Fleischkäse 
mit Spiegelei, Rahmspinat & Salzkartoffeln

21.50

MITTWOCH

Poulet-Gyros 
mit Tomatenreis & Tzatziki

21.50

DONNERSTAG

Rindsragout an Dunkelbiersauce 
mit Spätzli & glasierten Rüebli

21.50

FREITAG

BBQ-Spareribs 
mit Pommes & Cole-Slaw

21.50

WOCHENHITS

Schweinefilet-Medaillons 26.00
an Pilzrahmsauce, mit Spätzli & Gemüse

Gebratener St. Petersfisch 26.00 
mit Kartoffelstock, Fenchel & Noilly-Prat-Beurre-Sauce

Hausgemachte Gemüselasagne 20.00
mit Tomatensugo & Bechamelsauce

DESSERT DER WOCHE 6.50

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

ST.PETERSFISCH : FA081 - SÜDWESTPAZIFIK, SÜDAFRIKA

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.