

MITTAGS MENÜ



07. - 10. JULI 2026

MENÜS

SALAT IM MENÜ ENTHALTEN

DIENSTAG	Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock & Marktgemüse	20.50
MITTWOCH	Bunter Rohkostteller mit knusprigem Pestobrot & Mini-Mozzarella	20.50
DONNERSTAG	Walliser-Steak mit Gemüse-Couscous & Chimichurri	20.50
FREITAG	Bauernomelette mit Speck, Gemüse & buntem Salatbouquet	20.50

WOCHENHITS

Asia-Wok mit Schweinefleisch, Gemüse, Sojasesam & Basmatireis		25.00
Pochierter Lachs in Weissweinsauce mit Blattspinat & Pilawreis		25.00
Taboulé Salat mit Falaffel, Rohkostgemüse, Avocado & Sour Cream		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

3 dl 4.80

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