



MITTAGS 13. - 16. JANUAR 2026 MENÜ

MENÜS

SALAT ODER SUPPE IM MENÜ ENTHALTEN

DIENSTAG

Schweinscordon bleu

mit Pommes frites & Marktgemüse

20.50



MITTWOCH

Poulet Saftbraten an Rotweinjus

mit Salzkartoffeln & Rahmwirsing

20.50



DONNERSTAG

Rindsgeschnetzeltes süß-sauer

mit Asia-Gemüse & Jasminreis

20.50



FREITAG

Lammragout

mit Tagliatelle & Vichykarotten

20.50



WOCHEHITS

Rindshochrücken

mit Kräuterbutter, cremige Polenta und Ratatouille

25.00

Gebratene Crevetten

mit Ziegenkäse-Velouté, Quinoa Risotto & wilder Brokkoli

25.00



Süsskartoffel-Gnocchi-Pfanne

mit Grillgemüse & Gruyère

19.00

DESSERT DER WOCHE

6.50

UNSER FLEISCH BEZIEHEN WIR AUS DER SCHWEIZ ODER DIE DEKLARATION IST KLAR ERSICHTLICH.
GEBRATENE CREVETTE: VIETNAM

MONATSBIER

FELDSCHLÖSSCHEN WEIHNACHTSBIER

Das genussvolle und schweizweit beliebte Feldschlösschen Weihnachtsbier passt mit seinem harmonisch abgestimmten Geschmack perfekt zur Vorweihnachtszeit. Jeweils ab Anfang November ist diese exklusive Spezialität wieder nur für kurze Zeit erhältlich.

3dl 4.90 • 5dl 6.50

Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.