

MITTAGS 24. - 27. FEBRUAR 2026 MENÜ

MENÜS

SALAT ODER SUPPE IM MENÜ ENTHALTEN

DIENSTAG	Hausgemachte Lasagne al forno	20.50	
MITTWOCH	Backofen-Fleischkäse mit Bauernrösti & Rührei	20.50	
DONNERSTAG	Butter Chicken mit Basmatireis & Naanbrot	20.50	
FREITAG	Schweinshalsbraten an Dunkelbiersauce mit Bohnengemüse & Semmelknödel	20.50	

WOCHENHITS

Siedfleisch in Meerrettich-Rahmsauce mit Suppengemüse & Bouillonkartoffeln	25.00	
Alaska-Seelachs mit Brokkoli-Kruste, Safranrisotto & Zitronen-Velouté	25.00	
Pilzschnitten mit Spiegelei	19.00	
DESSERT DER WOCHE	6.50	

UNSER FLEISCH BEZIEHEN WIR AUS DER SCHWEIZ ODER DIE DEKLARATION IST KLAR ERSICHTLICH.
ALASKA-SEELACHS: DEUTSCHER WILDFANG/ NORDOSTPAZIFIK

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.

3 dl 4.80 • 5 dl 6.50

Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.