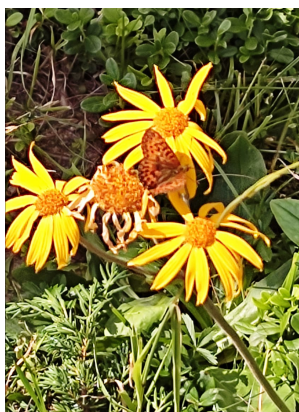


Tagesmenü

Montag	Kraftbrühe mit Flädli Schweins-Cordon bleu Würfelkartoffeln Gemüse Mascarpone-Creme, Beeren
Hauptgang/Menü	CHF 24.00/31.00
Dienstag	Bündner Gerstensuppe Hirschpfeffer Spätzli Rotkraut Coupe Nesselrode
Hauptgang/Menü	CHF 25.00/32.00
Mittwoch	Kartoffelcremesuppe Rindsentrecôte, Thymianjus Weissweinrisotto Gemüse Sorbet Variation
Hauptgang/Menü	CHF 26.00/33.00
Donnerstag	Tomatencremesuppe, Basilikum Berner Platte Salzkartoffeln Sauerkraut Apfelstreuselkuchen, Rahm
Hauptgang/Menü	CHF 24.00/31.00



Freitag	Gulaschsuppe Redcurry mit Poulet Basmatireis Wokgemüse Kaiserschmarrn, Aprikosen
Hauptgang/Menü	CHF 24.00/31.00
Samstag	Weissweinsuppe Hirschentrecôte im Kräutermantel mit Preiselbeerjus Kroketten, herbstliches Gemüse Schokoladenmousse-Schnitte
Hauptgang/Menü	CHF 27.00/34.00
Sonntag	Geflügelbouillon, Erbsen Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce Nudeln Gemüse Mini Apfelstrudel, Vanillesauce
Hauptgang/Menü	CHF 21.00/28.00

Herkunft Brot, Sesam-Buns, Toast und
Feinbackwaren
[Schweiz](#)
Herkunft Holzfällerssandwich, Naam
[Deutschland](#)

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive
Mehrwertsteuer

Unkostenbetrag für Abänderungen: Fr. 2.00

Rind CH, Kalb CH, Schwein CH, Geflügel CH/PL
Crevetten Vietnam Fisch Deutschland/Schottland

Frittierte Gerichte sind mit Sonnenblumenöl zubereitet.

Werte Gäste, Angaben zu Zutaten, welche Allergien
oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen
können, erhalten Sie auf Nachfrage beim
Service Personal.