

Tagesmenü



Montag Pastinakencremesuppe
Dreierlei vom Wild mit
Preiselbeer-Jus
Baumnuss-Spätzli, Wirz
Zwetschgentaschen,
Vanillesauce

Hauptgang/Menü CHF 26.00/33.00

Dienstag Kraftbrühe, Flädli
Kalbsragoût, Aroser Steinpilze
Tannzapfenkroketten
Gemüse
Karamelflan

Hauptgang/Menü CHF 23.00/30.00

Mittwoch Schnittlauchcremesuppe
Rindsschulterbraten, Rosmarin-Jus
Weissweinsrisotto
Brokkoli
Kaiserschmarrn, Aprikosen

Hauptgang/Menü CHF 23.00/30.00

Donnerstag Gemüsecremesuppe
Berner Platte
Salzkartoffeln
Sauerkraut
Meringue mit Rahm

Hauptgang/Menü CHF 23.00/30.00

Wochenhits

**Hirschpfeffer garniert
Spätzli, Rotkraut und
Rosenkohl Fr. 38.00**



**Jägerrösti mit Wild-
geschnetzeltem Fr. 28.00**

**Vermicelles Fr. 8.50
Coupe Nesselrode Fr. 10.50**

Freitag Spinatcremesuppe
Redcurry mit Lachswürfeln
Basmatireis
Wokgemüse
Marroniparfait
Waldbeerensauce

Hauptgang/Menü CHF 24.00/31.00

Samstag Tomatencremesuppe
Roastbeef, Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Glasierte Karotten
Tiramisu

Hauptgang/Menü CHF 26.00/33.00

Sonntag Gerstensuppe
Mistkratzerli
Süsskartoffel frites
Salat
Bündner Nusstorte

Hauptgang/Menü CHF 22.00/29.00

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive
Mehrwertsteuer
Unkostenbetrag für Abänderungen: Fr. 2.00

**Herkunft Brot, Sesam-Buns
Toast und Feinbackwaren
Schweiz**

**Herkunft Holzfällerssandwich
Deutschland**

Schweiz: Rind, Kalb, Schwein, Geflügel
Vietnam: Crevetten/Deutschland: Fisch

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.