

Tagesmenü

Montag Weissweinsuppe, Granatapfelkerne
Walliser Steak
Ofenkartoffel
Gemüse
Schokoladenküchlein
Himbeersorbet

Hauptgang/Menü CHF 24.00/31.00

Dienstag Tom Kha Gai
Massaman Curry mit Poulet
Basmatireis
Pak Choi
Eiskaffee

Hauptgang/Menü CHF 23.00/30.00

Mittwoch Kraftbrühe Royal
Piccata Milanese
Spaghetti Napoli
Glasierte Karotten
Erdbeermousse im
Baumkuchenmantel

Hauptgang/Menü CHF 24.00/31.00

Donnerstag Gerstensuppe
Sous vide gegarte Rindsschulter
mit Sauce Béarnaise
Kräutergriesskugeln, Brokkoli
Coupe Karamel

Hauptgang/Menü CHF 24.00/31.00

Freitag Curry-Maiscremesuppe

Zürcher Geschnetzeltes
Rösti
Gemüse
Griessflammerie
mit Kirschen

Hauptgang/Menü CHF 24.00/31.00

Samstag Tomatencremesuppe, Basilikum
Pouletbrust im Speckmantel
Linguini
Gemüse
Zitronencake, Himbeeren

Hauptgang/Menü CHF 23.00/30.00

Sonntag Ratatouillecremesuppe
Rindsgulasch (Hof Aeberhard)
Spätzli
Blumenkohl
Quarkkrapfen auf Vanillesauce
Zimt und Zucker

Hauptgang/Menü CHF 24.00/31.00

Herkunft Brot, Sesam-Buns, Toast und
Feinbackwaren
[Schweiz](#)
Herkunft Holzfällersandwich, 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.