
Getränke

Kaffee frischgemahlen
Milch warm oder kalt
Tee
Schokolade heiss oder kalt
Orangensaft
Apfelsaft

Brot

Hausbrot
Weggli
Gipfeli
Vollkornbrötchen
Dar-Vida/Zwieback
Muffin

Aufstrich

Butter oder Margarine
Konfitüre oder Gelee
Honig
Schokoladenaufstrich

Joghurt

Naturjoghurt
Erdbeer- oder Aprikosenjoghurt
Mocca- oder Schokojoghurt
Himbeer- oder Aprikosenquark

Käse

Hartkäse
Weichkäse
Streichkäse

Ei

Hartgekochtes Ei
Rührei

Obst

Obst nach Wahl und Saison-Angebot

Premium Plates ★

Fleischplättchen
Käseplättchen
Fruchtsalat
Birchermüsli
Vanille-Maisstärkebrei mit Zimtucker



Halbprivat- und
Privatversicherte
13.5. - 19.5.2024

Mittagskarte

Montag

Tête de moine & Bresaola 

Riz Casimir (Kalbfleisch)
an Currysauce mit
gebratener Banane im Reising

Dienstag

Antipasti Peperoni & Frischkäse 

Osso buco
Schmorsauce
Dinkelteigwaren, Broccoli

Mittwoch

Hobelfleisch & Weichkäse 

Trüffelrisotto mit
Broccoli und Pinienkernen 

Donnerstag

Spinatküchlein mit Salat  

Kaninchenfilet, Kräuterjus
Bratkartoffeln
Karotten 

Freitag

Crevetten Dill Meerrettich 

Entrecôte
Kräuterbutter 
Pommes frites, Pak Choi

Samstag

Pastrami & Tartarsauce  

Tagliatelle mit
Morcheln und grünen Spargeln 
an Proseccorahmsauce

Sonntag

Gemüsesalat Gurken 

Eglifilet meunière 
mit Mandeln / Zitronenschnitt
Salzkartoffeln, Wurzelgemüse

Abendkarte

Vorspeisen

Jakobsmuscheltatar 
Duo vom Spargel und Thymian Brotchips

Salat von farnefrohen Tomaten 
mit Burratine und Balsamico

Vichyssoise (kalte franz-
ösische Lauchsuppe), Bärlauch Croutons 

Hauptgänge

Kalbsschnitzel gebraten 
Sauce-Béarnaise
Salziger-Schmarren
Zweierlei Spargel

Gebratener Lachs mit Zitrone 
Beurre blanc
Bäckerinnenkartoffeln
Erbsen-Orangen-Püree

Kräuter-Safran-Arancini 
Kohlrabi-Carpaccio
Pistazien-Pesto

Desserts

Mandel Anisküchlein 
mit Caramelsauce

Süßes Rhabarbersüppchen mit
Hibiskus und Topfenschaum 

Triologie 
von der Valrhona Schokolade

-  Herzgesund
-  Bekömmlich
-  Besonders nahrhaft
-  Vegetarisch
-  Mit Schweinefleisch
-  Für Schwangere nicht geeignet

Herkunftsdeklaration und Allergene:

Wir verarbeiten vorwiegend Schweizer Fleisch. Ausnahmen sind vermerkt. Kalb, Rind, Schwein, Poulet, Truten: Schweiz / Wild: Europa, Neuseeland / Lamm: Neuseeland, Australien / Ente: Frankreich / Forelle: Italien / Garnelen: Norwegen / Lachs: Norwegen / Thunfisch: Thailand. Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an Zusatzinformationen geben wir gerne Auskunft.