

Dienstag, 6. Oktober 2026

Tagesmenü **25.00**

Fenchel-Currycrèmesuppe

Kabissalat mit Hirschheu

Rindsentrecôte (URY) grilliert

an Sauce Bernaise

Country Cuts

Mischgemüse

Business-Lunch **36.00**

Fenchel-Currycrèmesuppe

Kabissalat mit Hirschheu

Rehbäggli (AUT) rosa gebraten

an Honigwild-Jus

Preiselbeer-Risotto

Rosenkohl

Wochen-Hit Fleisch **34.00**

Hirschfilet im Nussmantel (AUT) rosa gebraten

an Wild-Holundersauce mit Quarkspätzli

und Wildgarnitur mit Rotweibirne mit Vermicelles

Wochen-Hit Vegi **25.00**

Kürbis-Risotto mit glasierten Maroni

Pilzen und Belper Knollen

Wochen-Dessert **6.50**

Hausgemachtes Zwetschgenkompott
mit Vermicelles und Rahm