

Mittwoch, 6. Mai 2026



Tagesmenu	25.00
Pilzcrèmesuppe ***	
Bunt gemischter Salat ***	
Sautierte Rindsstreifen vom Entrecôte (IMP) Café de Parisbutter auf Spargel-Risotto Marktgemüse	
Business-Lunch	36.00
Pilzcrèmesuppe ***	
Bunt gemischter Salat ***	
Rosa gebratenes Lammgigot (IMP) an Kräuter-Jus Bäckerinkartoffeln Grill-Tomate	
Wochen-Bowl	24.00
Gebratene Fischwürfel (IMP) auf Sushireis, Teriyakisauce, Spinat, Cherry-Tomaten, Nüssen, Melonen, Brunnenkresse und Frühlingszwiebeln an Curry-Ingwersauce	
ohne Fischwürfel	22.00
Wochen-Dessert	6.50
Rhabarbercrème mit hausgemachtem Passionsfruchtsorbet	

Kleinere Portion Fr. 1.00 günstiger