
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
29.4. - 05.5.2024

Mittagskarte



Montag

Tête de moine & Hobelfeisch 

Überbackene grüne Spargeln
(mit Hollandaise) 
Ofenkartoffeln 

Dienstag

Dörrtomaten & Frischkäse 



Schweinsfilet im Speckmantel 
Jus 
Bärlauchspätzli, Butter-Bohnen


Mittwoch

Chorizo und Weichkäse 


Kalbsschnitzel
Pilzrahmsauce
Urdinkel Tagliatelle, Karotten

Donnerstag

Käseküchlein mit Salat 


Gebratenes Lachsfilet 
Safranasauce
Wildreis, Blattspinat


Freitag

Rauchlachs Dill Meerrettich 

Rindsspiessli 
Limonensauce
Gersotto, Fenchelbeet



Samstag

Roastbeef und Tartarsauce 

Agnolotti mit Bärlauch 
auf Gemüsejulienne, Kressesauce
Parmesanspäne

Sonntag


Gemüsesalat Karotten 


Roastbeef am Stück 
Kräuterjus 
Kartoffelstampf, Romanesco

Abendkarte


Vorspeisen


Jakobsmuscheltatar 
Duett vom Spargel und Thymian Brotchips


Salat von farbigen Tomaten,
Burratine und Balsamico 

Vichyssoise kalte französische
Lauchsuppe mit Bärlauch Croutons 

Hauptgänge


Gebratenes Kalbsschnitzel 
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.