

# Wochen MENUS

14. - 16. Oktober 2026



## FLEISCH

### MENU 1: POULETBRUST

// 30.5

*Pouletbrust (CH) gebraten mit Estragon-Rahmsauce, Pommes frites und Gemüse*

### MENU 2: LAMMENTRECÔTE-WÜRFELI

// 34.5

*Lammentrecôte-Würfeli gebraten auf orientalischem Gemüse-Couscous*

### MENU 3: ½ MISTKRATZERLI

// 26.5

*Halbes Mistkratzerli gebraten mit Rosmarin-Butter und Thymian-Risotto*

### MENU 4: POULETFLÜGELI KNUSPRIG

// 30.5

*Pouletflügeli "knusprig" gebacken mit Spezialsauce und Pommes frites*

## FISCH

### MENU 5: FISCHKNUSPERLI

// 32.5

*Fischknusperli vom Zander gebacken mit Tartarsauce und buntem Salat*

### MENU 6: ZANDER "JÄGER ART"

// 39.5

*Zander Filet gebraten auf Steinpilz-Spinat und Feigen-Reis*

## PASTA

### MENU 7: SPAGHETTI "PESTO ROSSO"

// 27.5

*Spaghetti mit rotem Tomaten-Pesto, Pinienkernen und Büffelmozzarella*

### MENU 8: WILDBEILAGEN TELLER

// 31.5

*mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel und Marroni*

## DESSERTS

### HAUSGEMACHTER SCHOGGIKUCHEN

// 12.5

*mit Vanilleglacé und Rahm (glutenfrei)*

### MINI PANNA COTTA

// 5.0

*mit saisonalem Kompott und Rahm*

### HAUSGEMACHTE SORBETS

PRO KUGEL // 4.0

*Himbeer, Zitrone oder Erdbeer*

### AFFOGATO AL CAFFÈ

// 8.5

*Vanilleglacé mit Espresso*



# Weeks MENUS

14. - 16. October 2026

ALL MENUS  
INCLUDE  
SOUP  
OR  
SALAD

## MEAT

### MENU 1: CHICKEN BREAST

// 32.5

*Pan-fried chicken breast (CH) with tarragon cream sauce, French fries and vegetables*

### MENU 2: LAMB SIRLOIN CUBES

// 34.5

*Cubes of lamb entrecôte cubes on oriental vegetable couscous*

### MENU 3: ½ SPRING CHICKEN

// 26.5

*Half a spring chicken roasted with rosemary butter and thyme risotto*

### MENU 4: CRISPY CHICKEN WINGS

// 30.5

*Crispy chicken wings with special sauce and French fries*

## FISH

### MENU 5: PIKE PERCH BITES

// 32.5

*Pan-fried pike-perch fillet on porcini mushroom and spinach, served with fig rice*

### MENU 6: FRIED PIKE-PERCH

// 39.5

*Fried pike-perch fillet with herb cream sauce, boiled potatoes and spinach*

## PASTA

### MENU 7: SPAGHETTI "AL PESTO ROSSO"

// 27.5

*Spaghetti with red tomato pesto, pine nuts and buffalo mozzarella*

### MENU 8: GAME SIDE DISH PLATTER

// 31.5

*Served with Swiss-style spaetzle, red cabbage, Brussels sprouts, apple with cranberries and chestnuts*

## DESSERTS

### HOMEMADE CHOCOLATE CAKE

// 12.5

*with vanilla ice cream and cream (gluten-free)*

### MINI PANNA COTTA

// 5.0

*with seasonal compote and cream*

### HOMEMADE SORBETS

PER BALL // 4.0

*Raspberry, lemon or strawberry*

### AFFOGATO AL CAFFÈ

// 8.5

*Vanilla ice cream with espresso*

