



Vorspeisen

- Saisonale Suppe (6-8) ✓ 8.- / 12.-
- Pilzkruste (1-6) ✓ 14.50
- Grüner Salat (10) ✓ 8.00
- Gemischter Salat (3-10) ✓ 12.00

Hauptspeise

- Risotto mit Waldpilzen (6) ✓ 22.00
- Lachssteak mit Zitrusfruchtsauce und Fregola-Risotto mit Pastinaken (1-6-9) 25.50
- Rinderschmortopf mit Herbstgemüse und Tagliatelle (1-8) 26.00
- Ravioli aus Dinkelmehl mit Kürbisfüllung, Kürbissauce (1-6) ✓ 19.00
- Spezialitäten vom Küchenchef 19.50

Desserts


- Torte des Tages (1-3-6) 6.00
- Gebrannte Creme (3-6) 8.50
- Meringue mit Gruyère-Doppelrahm und Herbstfrüchten (3-6) 8.00
- Gourmandise vom Chef 5.00
- Unsere Eiskarte



Kinder > 12 Jahre

- | | |
|---|-------|
| ● Nuggets, Pommes frites und Gemüse (1-3) | 12.50 |
| ● Fisch des Tages, Reis und Gemüse (9) | 12.50 |
| ● Spezialitäten vom Küchenchef | 12.00 |

Snacks

- | | |
|---|-------|
| ● Tagesquiche mit Salat (1-3-6-9-10) | 16.50 |
| ● Sandwiches des Tages (1-6-9) | 8.00 |
| ● Portion Pommes-frites  | 6.00 |

 Vegetarisch

Herkünfte:
Huhn: Schweiz /EU
Rind: Schweiz / Argentinien
Fisch: Schweiz / Norwegen
Schwein: Schweiz
Wurstwaren: Schweiz

Allergene:

- 1 Gluten: Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder deren Hybriden.
- 2 Krustentiere
- 3 Eier
- 4 Erdnuss
- 5 Soja
- 6 Milch (Laktose)
- 7 Nüsse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queensland-Nüsse.
- 8 Sellerie
- 9 Fisch
- 10 Senf
- 11 Sesam
- 12 Sulfite: Schwefeldioxid in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg /L.
- 13 Lupine
- 14 Mollusken