



Mittagsmenü Montag, 05. Januar bis Freitag, 09. Januar 2026

	Vorspeise CHF 8.50	Gericht mit Fleisch/Fisch CHF 29.50	Vegetarisches Gericht CHF 22.50	Wochenhit CHF 26.50	Dessert CHF 7.50
Montag	Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube	Kalbshackbraten an feinem Jus mit Kartoffelstock und Butter Rüebli	Gebackene Gemüsetaler an Kartoffelstock und Butter Rüebli	Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	Hausgemachte Passionsfrucht-Quarkschnitte
Dienstag	Rüebliсалat mit Sultaninen	Poulet Geschnetzeltes «Stroganoff» im Reisring	Sojageschnetzeltes «Stroganoff» im Reisring	Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	Schoggi Mousse im Glas
Mittwoch	Blattsalat mit Croûtons an Hausdressing	Schweinssteak mit Parmesan-Kräuterkruste an Bratkartoffeln und Bohnen	Käsetortellini an Tomatenrahmpesto und Parmesanlamellen	Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	Gebackene Öpfelchüechli mit Vanilleglacé
Donnerstag	Blumenkohlcrèmesuppe mit Schwarzbrot Croûtons	Rindsbrasato an seiner Sauce mit Bramata Polenta und Ratatouille	Capuns im Gemüsesud mit Appenzeller Käse überbacken	Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	Panna cotta mit Frucht Coulis
Freitag	Gartensalat mit Radieslistreifen	Gebackenes Lachssteak auf geschmortem Kohlgemüse mit Pommes Noisette	Linsen Dal mit Naan Brot	Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	Apfel-Streuselkuchen aus unserer Hausbäckerei

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen MwSt.



Unsere Klassiker am Mittag

Vorspeise

Blattsalat mit karamellisierten Nüssen und Hausdressing
CHF 12.00



Tomaten Crèmesuppe mit Rahmhaube
CHF 13.00



Hauptgang

Zwei panierte Schnitzel vom Schweizer Kalbsnierstück
mit Pommes Frites
CHF 49.00

Hausgemachte Steinpilzravioli aus der Sunn Farm
an Weisswein-Kräutersauce mit Parmesan
CHF 32.00



Dessert

Schwedentorte im Glas aus unserer Hausbäckerei
CHF 8.50

Coupe Dänemark
3 Kugeln Vanilleglacé
mit Schokoladensauce und Schlagrahm
CHF 13.00

Eine Kugel Mövenpick Glacé nach Wahl
CHF 4.00 pro Kugel

Preise in CHF inkl. MwSt.