



## Mittagsmenü Montag, 23. Februar bis Freitag, 27. Februar 2026

	<b>Vorspeise</b>	<b>Gericht mit Fleisch/Fisch CHF 26.00 inkl. Vorspeise</b>	<b>Vegetarisches Gericht CHF 22.00 inkl. Vorspeise</b>	<b>Dessert CHF 7.50</b>
<b>Montag</b>	Blattsalat mit Rohkost an Hausdressing	Schweinssteak an Kräuterbutter mit Pommes Noisettes und Bohnen	Ravioli Caprese an Rucola Pesto mit glasierten Cherry-Tomaten	Hausgemachtes Schoko-Mango Küßlein
<b>Dienstag</b>	Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	Poulet Ragout «Stroganoff» im Reisring	Sojageschnetzeltes «Stroganoff» im Reisring	Panna cotta mit Fruchtcoulis
<b>Mittwoch</b>	Rüeblisalat mit Cranberrys	Rindsgeschnetzeltes «Gyros Art» mit Tzatziki und Country Cuts	Planted Geschnetzeltes «Gyros Art» mit Tzatziki und Country Cuts	Tiramisu im Glas
<b>Donnerstag</b>	Kartoffel-Lauchsuppe mit Schwarzbrotcroûtons	Pouletbrust in Cornflakes Panade auf Gemüsebeet mit Couscous	Serviettenknödel auf Pilzragout mit mariniertem Rucola	Torta Caprese aus unserer Hausbäckerei
<b>Freitag</b>	Griechischer Salat mit Fetakäse	Geschmorter Rindfleischvogel an seiner Sauce mit Kartoffelstock und Kohlrabi à la Crème	Gebratene Gemüsetaler mit Kartoffelstock und an Kohlrabi à la Crème	Apfel-Zimt Kompott mit Fior di Latte Glacé

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen MwSt.

## Unsere Klassiker am Mittag

### Vorspeise

Blattsalat mit karamellisierten Nüssen und Hausdressing  
CHF 12.00

VEGGIE

Tomaten Crèmesuppe mit Rahmhaube  
CHF 13.00

VEGGIE

### Hauptgang

Zwei panierte Schnitzel vom Schweizer Kalbsnierstück  
mit Pommes Frites  
CHF 49.00

St. Galler Olma Bratwurst an Zwiebel Sauce  
mit Pommes Frites  
CHF 19.00

### Dessert

Schwedentorte im Glas aus unserer Hausbäckerei  
CHF 8.50

Coupe Dänemark  
3 Kugeln Vanilleglacé  
mit Schokoladensauce und Schlagrahm  
CHF 13.00

1 Kugel Mövenpick Glacé nach Wahl  
CHF 4.00 pro Kugel

Preise in CHF inkl. MwSt.