



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

	Vorspeise	Gericht mit Fleisch/Fisch CHF 26.00 inkl. Vorspeise	Vegetarisches Gericht CHF 22.00 inkl. Vorspeise	Dessert CHF 7.50
Montag	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 Küchlein
Dienstag	Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	Poulet Ragout «Stroganoff» im Reising	Sojageschnetzeltes «Stroganoff» im Reising	Panna cotta mit Fruchtcoulis
Mittwoch	Rüebli Salat mit Cranberrys	Rindsgeschnetzeltes «Gyros Art» mit Tzatziki und Country Cuts	Planted Geschnetzeltes «Gyros Art» mit Tzatziki und Country Cuts	Tiramisu im Glas
Donnerstag	Kartoffel-Lauchsuppe mit Schwarzbrotcroûtons	Pouletbrust in Cornflakes Panade auf Gemüsebeet mit Couscous	Serviettenknödel auf Pilzragout mit mariniertem Rucola	Torta Caprese aus unserer Hausbäckerei
Freitag	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



Tomaten Crèmesuppe mit Rahmhaube
CHF 13.00



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.

