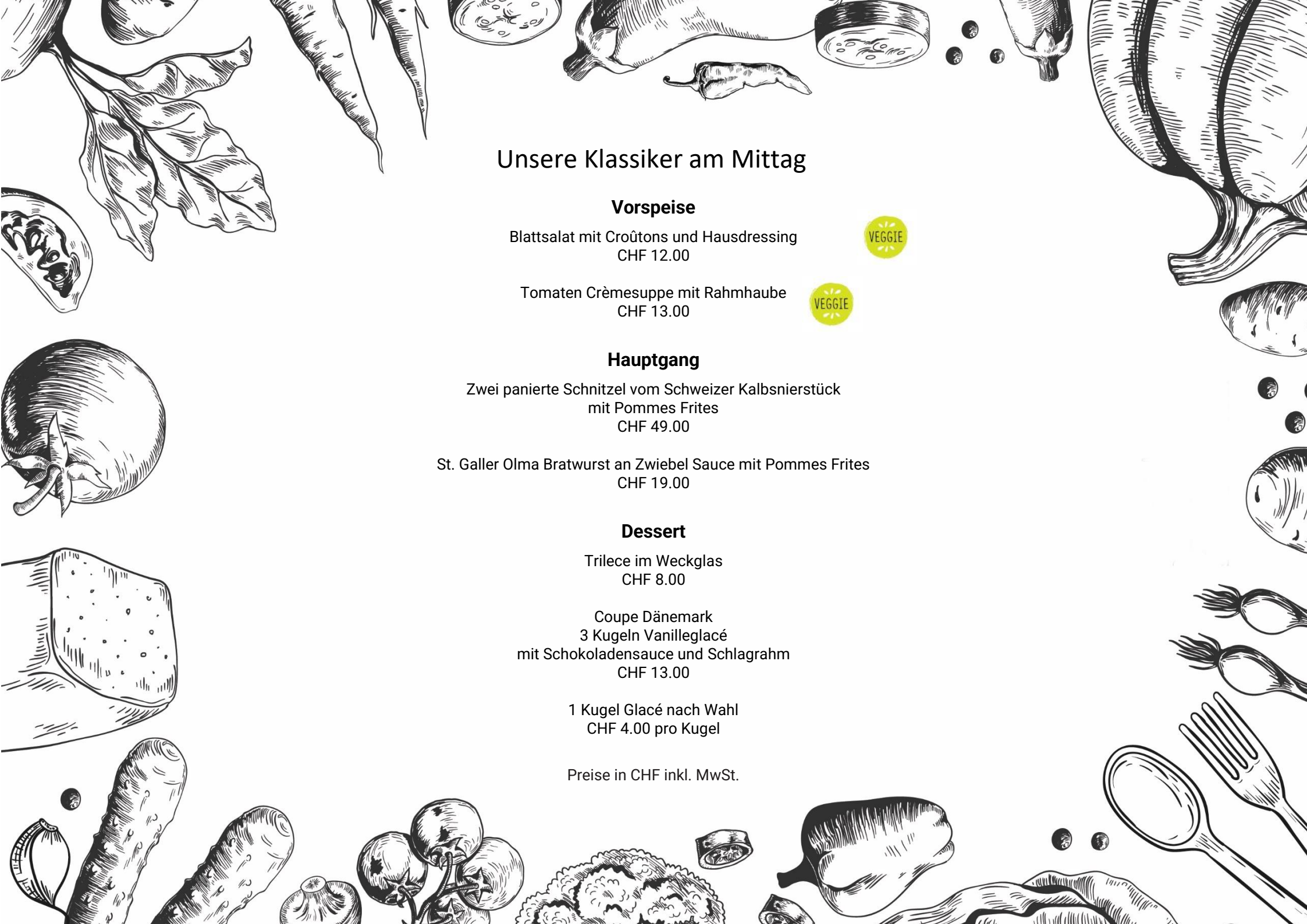




Mittagsmenü Montag, 16. März bis Freitag, 20. März 2026

	Vorspeise	Gericht mit Fleisch/Fisch CHF 26.00 inkl. Vorspeise	Vegetarisches Gericht CHF 22.00 inkl. Vorspeise	Dessert CHF 7.50
Montag	Blattsalat mit Hausdressing	Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Teigwaren und Schwarzwurzel	Käseravioli an Tomatenrahmpesto	Weisses Toblerone-Mousse
Dienstag	Zitronengrassuppe mit Chiliöl	Gebackener Fleischkäse an Bratenjus mit Kartoffelstock und Rüebl	Veganer-Fleischkäse mit Kartoffelstock und Rüebl	Panna Cotta mit Fruchtcoulis
Mittwoch	Maissalat an Zitronenvinaigrette	Chicken Palak an Tomatensauce mit Spinat serviert mit Duftreis	Aloo Palak an Tomatensauce mit Spinat und Kartoffeln	Schoko-Haselnuss-Cupcake
Donnerstag	Erbsensuppe mit Schwarzbrotcroûtons	Rindsgeschnetzeltes «Gyros Art» mit Tzatziki und Country Cuts	Planted-Geschnetzeltes «Gyros Art» mit Tzatziki und Country Cuts	Heidelbeer-Joghurtcrème im Weckglas
Freitag	Blattsalat mit Rüebl	Schlemmerfilet à la Bordelaise mit Erbsenrisotto	Gemüse-Quiche mit Salatgarnitur	Beeren-Tiramisu

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen MwSt.



Unsere Klassiker am Mittag

Vorspeise

Blattsalat mit Croûtons 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

Trilece im Weckglas
CHF 8.00

Coupe Dänemark
3 Kugeln Vanilleglacé
mit Schokoladensauce und Schlagrahm
CHF 13.00

1 Kugel Glacé nach Wahl
CHF 4.00 pro Kugel

Preise in CHF inkl. MwSt.

