



Mittagsmenü Montag, 04. Mai bis Freitag, 08. Mai 2026

	Vorspeise	Gericht mit Fleisch/Fisch CHF 26.00 inkl. Vorspeise	Vegetarisches Gericht CHF 22.00 inkl. Vorspeise	Dessert CHF 7.50
Montag	Gurkensalat mit Feta	Rindsfleischbällchen an rassischer Tomatensauce und Pasta	Penne all'arrabbiata	«Vanille-Schwäne»
Dienstag	Zitronengrassuppe mit Chiliöl	Kalbshackbraten an Rotweinjus mit Kartoffelstock und Butter-Rüebli	Falafel-Bällchen auf Kartoffelstock mit Butter-Rüebli und Kräuter-Crème fraîche	Profiteroles gefüllt mit Rahm-Kirsch auf Blätterteig
Mittwoch	Taboulé-Salat mit Granatapfelkernen	Poulet-Saltimbocca an Portweinjus mit Safranrisotto und Schmortomaten	Safranrisotto mit gebratenen Kräuterseitling und confierten Tomaten	Tiramisu
Donnerstag	Gurkenkaltchale mit Joghurt und Dill	Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Teigwaren und gebackenen Broccoli	Gemüse Eintopf mit Hausbrot	Gefüllter Butterhefeteig mit Diplomatencreme und Florentiner-Kappe
Freitag	Tomatensalat mit Mozzarellakugeln	Chicken-Teriyaki auf Reis-Gemüse-Pfanne	Reis-Gemüse-Pfanne mit Ei, Sojasprossen und Pak Choi	Schwedentorte im Glas

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.