

## MITTAGSMENÜ

**MONTAG**  
18. FEBRUAR

BUNTER BLATTSALAT  
MIT RANDEN, BAUM-  
NÜSSEN & FRENCH  
DRESSING

\*\*\*

SCHWEINS-  
GESCHNETZELTES MIT  
WALDPILZSAUCE,  
MANGOLD & SPÄTZLI

VEGETARISCH:  
GRUYÈRE TORTELLONI  
MIT SAUTIERTEN CHERRY-  
TOMATEN & BASILIKUM-  
PESTO

\*\*\*

STRACCIATELLA-  
MOUSSE

**DIENSTAG**  
19. FEBRUAR

GEMÜSECRÈMESUPPE  
MIT PISTAZIEN-PESTO

\*\*\*

ZANDERFILET  
MIT RAHMSAUERKRAUT  
& KARTOFFELPÜREE

VEGETARISCH:  
LINSEN-GEMÜSECURRY  
MIT GEBRATENER ANANAS  
& BASMATIREIS

\*\*\*

LIMETTEN PANNA  
COTTA MIT MANGO-  
SAUCE

**MITTWOCH**  
20. FEBRUAR

FENCHEL-ORANGEN-  
SALAT

\*\*\*

FLEISCHKÄSE AUS DEM  
OFEN MIT CHAMPIGNON-  
SAUCE, PFÄLZER  
KAROTTEN & SCHUPF-  
NUDELN

VEGETARISCH:  
RÖSTI PIZZA MIT  
GRILLGEMÜSE & RUCOLA

\*\*\*

SCHOKOLADEN BROWNIE  
MIT VANILLEGLACE

**DONNERSTAG**  
21. FEBRUAR

KARTOFFEL-SENF-  
SUPPE

\*\*\*

ORIENTALISCHES  
POULET-RAGOÛT MIT  
ERBSEN & GEMÜSE-  
COUSCOUS

VEGETARISCH:  
QUINOA-BURGER  
MIT PIKANTEM PAPRIKA-  
GEMÜSE & GUACAMOLE

\*\*\*

ORANGENSALAT  
MIT SCHOKOLADENGLACE

**FREITAG**  
22. FEBRUAR

BUNTE SALATSCHÜSSEL  
MIT HONIGSENFRESSING

\*\*\*

FORELLENFILET  
MIT RAHMSPINAT,  
SALZKARTOFFELN &  
SAUCE TARTARE

VEGETARISCH:  
INDISCHE KARTOFFEL-  
SAMOSA MIT PAK CHOI &  
MANGO-DIP

\*\*\*

BIO JOGHURTMOUSSE  
MIT ERDBEERSAUCE

**SAMSTAG**  
23. FEBRUAR

INGWER-ZITRONEN-  
GRASSUPPE

\*\*\*

OBERLÄNDER KALBS-  
BRATEN MIT JUS,  
GESCHMORTEM KRAUT &  
FEINEN NUDELN

VEGETARISCH:  
APFEL-PEPERONI-GULASCH  
MIT QUORN & REIS

\*\*\*

MARINIERTE ANANAS  
MIT ZWEIERLEI SORBET

**SONNTAG**  
24. FEBRUAR

SONNTAGSRUNCH CHF 45.- PRO PERSON  
MEHR INFOS UNTER VERANSTALTUNGEN

KOMPLETTES MENU WERKTAGS CHF 29.00 (PREIS INKL. 7.7% MWST)  
SAMSTAG & FEIERTAGE CHF 38.00 (PREIS INKL. MWST)

RIND CH, SCHWEIN CH, GEFÜGEL CH, LAMM NZL, MAISPOULARDE FR, FISCH (ZANDER PL, FORELLE ITA)  
BEI FRAGEN ZU ENTHALTENEN ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL

MÖGLICHE ZUTATENÄNDERUNGEN SIND VORBEHALTEN