

ABENDMENÜ

MONTAG

02.02.2026

RINDS-CARPACCIO

CURRYSUPPE MIT FRÜCHTEN

KANINCHEN WELLINGTON MIT ROSMARINJUS
SCHWARZER REIS
KRÄUTERTOMATEN

PANNACOTTA MIT BEERENSAUCE

VEGETARISCH

CANNELLONI MIT GEMÜSEFÜLLUNG
AUF CHAMPIGNONS
MIT EINER SENF MORNAY ÜBERBACKEN

DIENSTAG

03.02.2026

BINTER BLATTSLAT
MOZZARELLASTICKS
GEPEFFERTE COCKTAILSAUCE

GEMÜSEBOUILLON MIT ZITRONEN HALBMOND-
RAVIOLI

ROASTBEEF ROTWEINSAUCE
BRATKARTOFFELN
BOHNEN MIT ZWIEBELN

MARONEN PARFAIT

VEGETARISCH

GEMÜSE-SCHMORTOPF
AN VEGANER
BRATENSAUCE

MITTWOCH

04.02.2026

NÜSSLISALAT MIT EI,
GERÖSTETEN NÜSSEN UND CHERRYTOMATEN

TOMATENSUPPE

SCHWEINSHAXE CREMOLATA
MIT REISNUDELN
UND KEFEN IN BUTTER

ROTWEINZWETSCHGEN MIT VANILLEGLACÉ

VEGETARISCH

PECORINO FEIGENRAVIOLI
AUF LAUCHRONDELLEN
MIT SENFSAUCE

DONNERSTAG

05.02.2026

LAUWARME PFANNKUCHENROLLE MIT
KRÄUTERKÄSE GEFÜLLT AUF RUCOLASALAT

MINESTRONE

LAMMHÜFTLI ROSA GEBRATEN
MIT COUSCOUS
UND RATATOUILLE

BIRNENROULADE

VEGETARISCH

VEGETARISCHE SOJA-ERBSEN BALLE AN
SÜSS-SAUER-SAUCE
AUF GRÜNEN SPARGELN FREGOLA SARDA

FREITAG

06.02.2026

LACHSTATAR AUF TOMATENBEET
MIT TOAST UND BUTTER

ERBSENSUPPE MIT BROTCROUTONS

RINDSPLÄTZLI
AN EINER PFEFFERSAUCE MIT GERSOTTO
UND SAISONGEMÜSE

ZITRONENSCHNITTE

VEGETARISCH

KÜRBISCHNITZEL
AN EINER PFEFFERSAUCE MIT GERSOTTO UND
SAISONGEMÜSE

KOMPLETTES MENÜ MIT FLEISCH CHF 59.00 / VEGETARISCH CHF 49.00 (PREIS INKL. 8,1 % MWST)
BEI FRAGEN ZU ENTHALTENEN ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL

DEKLARATION

KANINCHEN ~ CH / RIND ~ CH / SCHWEIN ~ CH / LAMM ~ UK/IE / SCHWEIN ~ CH / RIND ~ CH / HAUS- UND SCHRAUBENBROT ~ CH

MÖGLICHE ZUTATÄNDERUNGEN BLEIBEN VORBEHALTEN