

Mittwoch, 04. - Freitag, 06. Februar 2026

Die Wochenmenüs

werden wahlweise mit einer Suppe oder einem Salat serviert

Fleisch

Kalbsvoressen (CH) «Grossmutter Art» in brauner Sauce geschmort
mit Brotcrôutons, Kartoffelstock und Rüeblì CHF 28

Vegi

Gemüserisotto mit Sbrinz
Brokkoli und Cherrytomaten CHF 24

Fisch

Lachstranche (NOR) auf Sauerkraut an einer
Dijon-Senfsauce mit Bratkartoffeln CHF 28

CHEF'S SPEZIAL

es hed solangs hed

„Stube-Güggeli“ (FR)

knusprig gebraten aus dem Ofen mit Knoblauch, frischem Rosmarin
und Pfefferschoten, serviert mit Pommes frites

Zubereitungszeit 30 - 40 Minuten CHF 42

Gönnen Sie sich einen süssen Abschluss aus unserer Dessertkarte!