

WOCHENMENÜ

04.-06. März 2026



TAGESSUPPE ODER MENÜSALAT

FLEISCH

Schweinsschnitzel (CH) an Champignonrahmsauce
mit Nudeln und zweierlei Rüeblì CHF 28

VEGETARISCH

Portion grüner Spargel an einer Hollandaise-Sauce
mit Frühlingsbratkartoffeln CHF 24

FISCH

Thun Steak (FAO – Wildfang- kurz angebraten - rare) «mediterrane Art»
mit Tomatenwürfeln, rote Zwiebeln, schwarzen Oliven
Knoblauch und Chili serviert zu Pinien Reis 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 CHF 42

Zubereitungszeit 30 - 40 Minuten