

WOCHENMENÜ



01. Juni – 05. Juni 2026

TAGESSUPPE ODER MENÜSALAT

FLEISCH

Pouletbrust-Medaillons (CH) an einer Zitronensauce,
Tagliatelle und Brokkoli CHF 28

VEGETARISCH

Zucchini-Schnitzel in Parmesan-Kräuterkruste gebraten
serviert mit Tomatenteigwaren CHF 24

FISCH

Saiblingsfilet (ISL) gebraten auf Safran-Lauch-Gemüse
mit Pinienreis und Cherry-Tomaten CHF 28

CHEF`S SPEZIAL

„Stube-Güggeli“ (FR) knusprig gebraten aus dem Ofen mit
Knoblauch, frischem Rosmarin und Pfefferschoten
serviert mit Pommes frites CHF 42

Zubereitungszeit 30 - 40 Minuten



Gönnen Sie sich einen süssen Abschluss aus unserer Dessertkarte!