

WOCHENMENÜ

03.– 07. August 2026



TAGESSUPPE ODER MENÜSALAT

FLEISCH

Kalbshacktätschli (CH) gebraten an einer Brandy-Sauce mit Karotten-Duo und Pommes frites CHF 28

VEGETARISCH

Ratatouille Ravioli in Salbeibutter geschwenkt mit Zucchetti und Cherrytomaten CHF 24

FISCH

Gebratenes Lachsfilet (NOR), Zanderfilet (EU) und Dorschfilet (PAZ) an einer Safransauce serviert mit Risi Bisi 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!