

Wochenspezialitäten & Tagesteller

Vom 14..10 bis 18.10. 2025

HIT	KLASSIKER	VEGI
Tagessuppe oder Salat — Pouletkeule in Paprikarahmsauce dazu Eierspätzle und Marktgemüse	Tagessuppe oder Salat — Hackbraten mit Cremespinat und Lyoneser Kartoffel	Tagessuppe oder Salat Chässpätzle mit Röstzwiebel und Apfelmus
26	26	24

Blattsalate mit Dressing nach Wahl und Kernen	11
Beef Tartar Brotegg (handgeschnitten) dazu getoastetes Hausbrot	24.-
Nüsslisalat mit Speck und Pilzen	14.-
Ligurische Fischsuppe	18.-
Gegrilltes Lachsfilet mit Fenchelkraut und Orangensauce dazu Butterkartoffel	38
Original Wienerschnitzel mit Nüssli- Erdäpfelsalat dazu Preiselbeeren	39
Rehragout mit Sandornmark dazu Briocheknödel und Apfelrotkraut	38.-
Entrecote vom Limousinrind -Pommerysenfsauce , Marktgemüse und Kartoffelgratin	52.-
Gekochter Tafelspitz mit Erdäpfelschmarrn dazu Apfelkren und Schnittlauchsauce Serviert in 2 Gängen	42
1/2 Wiener Backhendl im Körbli serviert dazu Petersilienerdäpfel	28.
Pinsa mit Gorgonzola, Baumnüssen und Bresaola	28

DESSERT

Kaiserschmarrn mit zweierlei hausgemachtem Früchteröster (20 min)	19
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.5
Mocca-Panna cotta mit Marinierter Ananas	11
Zitronentarte mit Himbeerconfit und Himbeersorbet	14

UNSERE GLACE-COUPS MIT GLACE AUS MAERSTETTEN

Vanilleglace mit Kernöl und knusprigen Kürbiskernen	11
Coupe «Romanoff» mit Rahm	14
Wiener Eiskaffee - Vanilleglace, gekühlter Kaffee, Rahm	11
Glace pro Kugel	4
Vanille, Chocolat, , Cafe Crema, Erdbeer-Rahm	
Sorbet pro Kugel	4
Himbeere, Blutorange, Cassis	