



MITTAGSMENUS | MONTAG, 19. BIS SONNTAG, 25. JANUAR 2026

TAGESEMPFEHLUNG

MENU VEGETARISCH 2-GANG 26.50
MENU MIT FLEISCH 2-GANG 29.50
mit Tagessuppe oder Menusalat inkludiert

MONTAG

Randenrisotto

Mascarponeschaum
Portulak
Nüsse



oder

Geschnetzeltes vom Freilandsäuli

Senfsauce, Butternudeln
Gemüse

MITTWOCH

Indisches Linsen «Daal»

Basmatireis, knusprige Sojastreifen
Granatapfel-Fenchelsalat



oder

Schenkelragoût vom Bruderhahn

Champignonrahmsauce, Kartoffelstock
winterliches Gemüse



FREITAG

Rösti «Wartegg»

Spinat, Käse
Spiegelei



oder

Geschnetzeltes vom Weiderind

Teriyakisauce, Sesam
gebratener Gemüsereis



DIENSTAG

Fusilli Lunghi

von der Pastamanufaktur Favolosa

Broccoli, Parmesan
Pinienkerne



oder

Kalbsschulterbraten

Kräutersauce, Spätzli
Wintergemüse



DONNERSTAG

Rüebli-Cannelloni

Käsesauce
gepickelte Radiesli



oder

Glasierte Schweinshaxe

Apfelmostjus, Polenta
Peperonata



SAMSTAG / SONNTAG

Marroni-Gnocchi

Kürbiscrème, Rotweinschalotten
Federkohlchips



oder

Bio Lachsfilet

Safransauce, Nerone Reis
glasierter Lauch



WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat

Gemüwestreifen, eingelegte Zucchini, Apfel-Joghurtdressing

9.50

Rettich Dim Sum

Asiatischer Gemüsesalat, Granatapfel, Wasabi

18.-

Tagessuppe

9.50

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Gnocchi

Pilze, Wirsing, Marroni

32.-

Kotelettes vom Wiesenlamm

Olivenjus, Tomatenpolenta, gerösteter Lauch

52.-

SALATE / HAUPTGÄNGE

Grosser Blattsalat

Gemüwestreifen, Radieschen, eingelegte Zucchini

Schloss-Nussmischung

mit Falafel, Dip

25.-

mit Bodensee-Fisch (nach Fang) vom Berufsfischer Claudio Görtz

36.-

mit Entrecôte vom Weiderind, Kräuterbutter

44.-

mit Kalbsschnitzel nature, Kräuterbutter

40.-

anstatt Salat mit Tagesbeilage und Gemüse

Aufpreis 7.50

Salatsaucen zur Auswahl:

Apfel-Joghurtdressing , Sesam-Dressing , Kürbiskern-Vinaigrette

DESSERTS

Schoggikuchen, Heidelbeersorbet, Schlagrahm

12.-

Torte / Kuchen hausgemacht

pro Stück 9.-/7.-

Glacé / Sorbet hausgemacht

pro Kugel 5.50