

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

Apfelmustjus, Polenta
Peperonata

SAMSTAG / SONNTAG

Marroni-Gnocchi

Kürbiscrème, Rotweinschalotten
Federkohlchips
 oder

Bio Lachsfilet

Safransauce, Nerone Reis
glasierter Lauch

WOCHEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat Gemüestreifen, 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 Gemüestreifen, 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