

MITTAGSMENUS | DONNERSTAG, 12. BIS SONNTAG, 15. FEBRUAR 2026



TAGESEMPFEHLUNG

MENU VEGETARISCH 2-GANG 26.50

MENU MIT FLEISCH 2-GANG 29.50

mit Tagessuppe oder Menusalat inkludiert

MONTAG

WIR HABEN BETRIEBSFERIEN

MITTWOCH



Unsere Türen öffnen wieder ab
Donnerstag, 12. Februar 2026.
Wir freuen uns auf Sie!

FREITAG

Randen-Risotto
Mascarponeschaum
Portulak, Pinienkerne



oder

Bio Lachsfilet
Safransauce
Nerone Reis, Lauch



DIENSTAG

WIR HABEN BETRIEBSFERIEN

DONNERSTAG

Tagliatelle

Pilzrahmsauce
Federkohl, Nüsse



oder

«Suure Mocke»

Rindsschmorbraten
Rotweinsauce
Süßkartoffelstampf, Rüebli



SAMSTAG / SONNTAG

Orecchiette

von der Pastamanufaktur Favolosa
Broccolisauce, Parmesan, Mandeln



oder

Glasierte Schweinshaxe

Apfelmast-Jus
Polenta, Peperonata



WOCHEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat	9.50
Gemüestreifen, eingelegtes Gemüse, Apfel-Joghurtdressing	
Rettich Dim Sum	18.-
Asiatischer Gemüsesalat, Granatapfel, Wasabi	
Tagessuppe	9.50

HAUPTGÄNGE

Nussbraten von Cashewnüssen und Mandeln	32.-
Selleriecrème, Rotkraut, Apfel	
Rindsfiletwürfel Stroganoff	52.-
Spätzli, winterliches Gemüse	

SALATE / HAUPTGÄNGE

Grosser Blattsalat	25.-
Gemüestreifen, Radieschen, eingelegte Zucchini	
Schloss-Nussmischung	
mit Falafel, Dip	36.-
mit Bodensee-Fisch (nach Fang) vom Berufsfischer Claudio Görtz	
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