



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

DIENSTAG


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


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
Apfelmost-Jus
Polenta, Peperonata


WOCHENEMPFEHLUNG


VORSPEISEN


Kleiner Blattsalat 
Gemüwestreifen, eingelegtes Gemüse, Apfel-Joghurtdressing 9.50

Rettich Dim Sum 
Asiatischer Gemüsesalat, Granatapfel, Wasabi 18.-


Tagessuppe 9.50




HAUPTGÄNGE

Nussbraten von Cashewnüssen und Mandeln 
Selleriecrème, Rotkraut, Apfel 32.-




Rindsfiletwürfel Stroganoff 
Spätzli, winterliches Gemüse 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