

## MENÜ 10. – 15.November 2025

Reservationen unter Tel. 041 747 02 04

### Montag, 10.November

Rindsbouillon mit Flädli  
Kalbsadrio mit Cognac-Rahmsauce  
dazu Nudeln und Romanesco  
Kleiner Salat vom Buffet

### Dienstag, 11.November

Spinatcremesuppe  
Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Raclettekäse  
und Schinken dazu Kartoffelspalten und

### Mittwoch, 12.November

Chardonnay-Suppe  
Rindspolpette mit Tomatensauce  
dazu Spaghetti und Ratatouille  
Tiramisucreme mit Beeren

### Donnerstag, 13.November

Maiscremesuppe  
Poulet-Saltimbocca mit Salbei und Rohschinken  
dazu Rucola-Risotto und Ofenkürbis  
Kleiner Salat vom Buffet

### Freitag, 14.November

Pastinakencremesuppe  
Gebratenes Felchenfilet a la meuniere  
mit Petersilienkartoffeln und Rahmspinat

### Samstag, 15.November

Kürbis-Kokos Suppe  
Gebratenes Schweinsnierstück mit Paprika-  
Rahmsauce, Kräuterreis und Kohlrabigemüse

### Montag – Samstag

**CHF 22.50 / ½ CHF 19.00**

Take Away: CHF 3.00 Reduktion

## A la Carte (Montag-Freitag)

### Hit

### Tagessuppe \*\*\*

**Wintersalat mit buntem Salat,  
Granatapfel, Fetakäse,  
Kaki und Orangendressing**

**CHF 10.50 / 13.80**

### Spezial

### Tagessuppe \*\*\*

**Kleiner Salat vom Buffet  
\*\*\***

**Hausgemachte Spätzlepfanne  
mit gebratenem Hirschstreifen,  
Wildrahmsauce und Kräuterseitling**

**CHF 15.50 / 18.50**

**Bunter Salatteller vom Buffet  
mit Lindenpark-Dressing**

**CHF 16.00**

### **Herkunft**

Fisch: TRK / FAO 21

Fleisch: CH / IT

Wild: AUT / EU

Brot: CH

Für Informationen über Allergien und  
Intoleranzen fragen Sie unser Gastroteam