



MENÜ 01. – 07.Dezember 2025

Reservationen unter Tel. 041 747 02 04

Montag, 01.Dezember

Rindsbouillon mit Flädli
Poulet Piccata mit Tomatensauce
dazu Carnaroli-Risotto und Zucchettigemüse

Dienstag, 02.Dezember

Spinatcremesuppe
Äpler Macaroni mit Speck, Zwiebeln
und Kartoffeln dazu Reibkäse und Apfelmus
Kleiner Salat vom Buffet

Mittwoch, 03.Dezember

Weissweinsuppe
Kalbsrollbraten mit Jus
dazu Kürbispolenta und Rosenkohl
Williams-Torte

Donnerstag, 04.Dezember

Maiscremesuppe
Schweinsragout Grossmutter Art
dazu Nudeln und Blumenkohl
Kleiner Salat vom Buffet

Freitag, 05.Dezember

Pastinakencremesuppe
Pochiertes Forellenfilet mit Kapernsauce
dazu Salzkartoffeln und Blattspinat

Samstag, 06.Dezember

Kürbis-Kokos Suppe
Pouletunterschenkel mit Koriander-Jus
dazu Kurkuma-Reis und Wokgemüse

Montag – Samstag

CHF 22.50 / ½ CHF 19.00

Take Away: CHF 3.00 Reduktion

A la Carte (Montag-Freitag)

Hit

Tagessuppe

Kleiner Salat vom Buffet

Hausgemachte Spätzlipfanne
mit Bündner Bergkäse,
Mangold, Marroni und Rahm

CHF 13.80 / 16.80

Spezial

Tagessuppe

Hausgemachter Wurst-Käsesalat
mit Silberzwiebeln, Essiggurken,
Cherrytomaten, Schnittlauch
und Hausbrot

CHF 15.50

Bunter Salatteller vom Buffet
mit Lindenpark-Dressing

CHF 16.00

Herkunft

Fisch: EU / TRK / FAO 21

Fleisch: CH

Brot: CH

Für Informationen über Allergien und
Intoleranzen fragen Sie unser Gastroteam

Sonntag, 07.Dezember 2025

Menu

Karottencremesuppe

Kleiner Blattsalat

Boeuf Bourguignon mit Perlwiebeln, Speck
und Champignons dazu
hausgemachte Spätzli mit Gemüsestreifen

Blätterteigschnitte mit Vanille und Vermicelli

Ganze Portion CHF 28.00

Halbe Portion CHF 24.50

Hit

Karottencremesuppe

Kleiner Blattsalat

Hausgemachte Spätzlipfanne
mit Bündner Bergkäse,
Mangold, Marroni und Rahm

Blätterteigschnitte mit Vanille und Vermicelli

Ganze Portion CHF 21.50

Halbe Portion CHF 17.50

Wir wünschen Ihnen «en Guete»!

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8.1%