

MENÜ 16. – 22. Februar 2026

Reservationen unter Tel. 041 747 02 04

Montag, 16. Februar

Mediterrane Gemüsesuppe
Blätterteigpastetli mit Kalbsstreifen, Bratkügel, Champignons dazu Pilaw-Reis und Romanesco
Kleiner Salat vom Buffet

Dienstag, 17. Februar

Rindsbouillon mit Flädli
Paniertes Pouletschnitzel mit Curry-Dip
dazu Pommes Frites und Mangold-Gemüse

Mittwoch, 18. Februar

Spinatcremesuppe
Rindfleischvogel mit Schmorjus
dazu Kartoffelpüree und Kohlrabi-Gemüse
Berliner mit Himbeerkonfitüre

Donnerstag, 19. Februar

Pastinaken-Apfel Suppe
Pouletschenkel mit Oliven-Basilikum Jus
dazu Süsskartoffelschnitze und Ofengemüse
Kleiner Salat vom Buffet

Freitag, 20. Februar

Karotten-Ingwer Suppe
Zweierlei pochiertes Fischfilet mit Felchen und Forellen dazu Weisswein-Dill Sauce
und Linsen mit Gemüsewürfeln

Samstag, 21. Februar

Maiscremesuppe
Rindsmeatballs mit Tomatensauce
dazu Nudeln und Zucchettigemüse

Montag – Samstag

CHF 22.50 / ½ CHF 19.00

Take Away: CHF 3.00 Reduktion

A la Carte (Montag-Mittwoch)

Hit

Tagessuppe

**Rindshuftsteak mit Kräuterbutter
dazu Winterlicher Blattsalat
mit Avocadocreme, Cherrytomaten
und Parmesanspänen**

CHF 19.80 / 23.50

Spezial

Tagessuppe

Kleiner Salat vom Buffet

**Berner Cervelat im Speckmantel
mit Emmentaler Käse
dazu Pommes Frites
und Senf**

CHF 17.80

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

CHF 16.00

Herkunft

Fisch: IT/CH Zucht

Fleisch: CH /AR

Brot: CH

Für Informationen über Allergien und Intoleranzen fragen Sie unser Gastroteam

Sonntag, 22. Februar 2026

Menu

Chardonnay-Suppe

Blattsalat mit Lindenpark-Dressing

Kalbfleischragout mit Estragon-Sauce
dazu Bramata-Polenta
und Auberginen-Gemüse

Rübluchue

Ganze Portion CHF 28.00

Halbe Portion CHF 24.50

Hit

Chardonnay-Suppe

Blattsalat mit Lindenpark Dressing

Cremige Bramata-Polenta
mit gebratenen Steinpilzen,
Auberginen und Mascarpone

Rübluchue

Ganze Portion CHF 22.50

Halbe Portion CHF 19.50

Wir wünschen Ihnen «en Guete»!

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8.1%