



MENÜ 14. -19. September 2026

Reservationen unter Tel. 041 747 02 04

Montag, 14. September

Randencremesuppe
Wildfleischvögel mit Preiselbeerjus
dazu cremige Bramata-Polenta und Kürbisgemüse
Kleiner Salat vom Buffet

Dienstag, 15. September

Pilzcremesuppe
Rindfleischstreifen Gyros Art mit Joghurt-Sauce
dazu Pommes Frites und Safran-Fenchel Gemüse

Mittwoch, 16. September

Gemüsecremesuppe
Schweinshalsbraten Walliser Art mit Aprikosenjus
dazu Quark-Pizokels und Wirsinggemüse
Griessflammeri mit Beerensauce

Donnerstag, 17. September

Weissweinsuppe
Maispoularde aus dem Ofen mit Rosmarinjus
und Pfifferling-Mascarpone Risotto
Kleiner Salat vom Buffet

Freitag, 18. September

Zitronengras-Kokos Suppe mit Curry
Zanderknusperli im Bierteig mit Tartar-Sauce
dazu Schnittlauch-Kartoffeln und Rahmspinat

Samstag, 19. September

Lauchcremesuppe
Schweinssteak mit hausgemachtem Kräuterbutter
dazu Pommes Ducheese und Ofentomate

Montag – Samstag

CHF 22.50 / ½ CHF 19.00

Take Away: CHF 3.00 Reduktion

A la Carte (Montag-Freitag)

Hit

Tagessuppe

Salat Bowl mit Avocadocreme,
Fenchel, Erdnüssen,
Vegetarischer Frühlingsrolle,
Limette und Sweet Chili Sauce

CHF 15.20 / 18.20

Spezial

Tagessuppe

Spaghetti
mit Pfifferlingsrahmsauce,
Petersilie und Grana Padano

CHF 16.80 / 19.80

Bunter Salatteller vom Buffet
mit Lindenpark-Dressing

CHF 16.00

Herkunft

Fisch: DE / FAO 04/05

Fleisch: CH

Maispoularde: FR

Wildfleisch: EU

Brot: CH

Für Informationen über Allergien und
Intoleranzen fragen Sie unser Gastroteam