



Tagesmenu Montag, 17. November 2025

Tagessuppe oder Menu Salat

Menu 1

Handgemachte Tagliatelle
mit Reh – Bolognese und Steinpilzwürfeln
(Rehfleisch aus lokaler Jagd)

29.50

Menu Vegetarisch

Handgemachte Kartoffelgnocchi
mit Zucchetti Crème
und getrockneten Tomaten

24.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Tagesmenu Dienstag, 18. November 2025

Tagessuppe oder Menu Salat

Menu 1

Hausgemachter Hackbraten
(Rindli, Säuli, Chälbli: CH)
mit Bratensauce, Stockli & Rüeblí

27.50

Menu Vegetarisch

Pinsa mit Blattspinat & Karotten

24.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Tagesmenu Mittwoch, 19. November 2025

Tagessuppe oder Menu Salat

Menu 1

Geschnetzelte Kalbsleber (NL)
nach venezianischer Art
mit Zwiebeln & Butter gebraten
dazu Rösti

29.50

Menu Vegetarisch

Rotkrautrisotto
mit Grana Padano Crème

24.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Tagesmenu Donnerstag, 20. November 2025

Tagessuppe oder Menu Salat

Menu 1

Niedrig gegarter Schweinsbraten vom Nierstück (CH)
gefüllt mit Zwetschgen
dazu Butter Tagliatelle

27.50

Menu Vegetarisch

« Caprese Burrata »

Apulischer Kuhmilch Mozzarella
mit Salattomaten und Basilikumpesto
(kaltes Gericht)

22.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Tagesmenu Freitag, 21. November 2025

Tagessuppe oder Menu Salat

Menu 1

Grünerbsen – Püree
mit in Knoblauch und Öl
gebratenen Black Tiger Riesencrevetten
(Nachhaltige Zucht: Indien)
Brot Crostini und Grana Padano Crème

29.50

Menu Vegetarisch

« Ravioli al burro e salvia »
Handgemachte Ravioli
mit Ricotta – Spinat – Füllung
und Salbeibutter

27.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

