2. – 6. November

MENÜ

Inkl. Vorspeise, Hauptgang & Mineral

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat
oder Tagessuppe
oder Nüsslisalat | Gekochtes Ei | Cherrytomaten | Französisches Dressing

HAUPTGÄNGE

Sautierte Pouletbrust mit Tomate und Gruyère überbacken
Tagliatelle | Rahmwirsing 32.-

Loup de Mer
Rahmsauce | Zitronenreis | gedünsteter Spinat 33.-

Ravioli gefüllt mit Zwiebelconfit und Ackerbohne
Vegane Kürbiscréme | Kürbisöl | gebratener Hokaido | Birnen mit Preiselbeeren | Rahmwirsing 30.-
vegan & ressourcenschonend

DESSERT

Kleine Versuchung, oder Affogato. Wir geben gerne Auskunft.

5.-

Preise in CHF ink. MwSt.

Fleisch: Schweiz Fisch: Türkei Aquakultur

2. – 6. November

MENU

Including starter, main course, mineral water

STARTERS

Colourfull leaf salad
or Soup of the day
or Lamb's Lettuce Salad | Boiled Egg | Cherry Tomatoes | French Dressing

MAIN COURSES

Sautéed Chicken Breast topped with Tomato and Gruyère Cheese
Tagliatelle | Creamed Savoy Cabbage

32.-

Sea Bass
Cream Sauce | Lemon Rice | Steamed Spinach 33.-

Ravioli filled with Onion Confit and Fava Beans
Vegan Pumpkin Cream | Pumpkin Oil | Roasted Hokkaido Pumpkin | Pears with Cranberries | Creamed Savoy Cabbage
vegan & sustainable

30.-

DESSERT

Small selection, or affogato We are happy to provide further information.

5.-

Prices in CHF inc. VAT

Meat: Europa Fish: Vietnam Aquaculture

9. – 13. November

MENÜ

Inkl. Vorspeise, Hauptgang & Mineral

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat
oder Tagessuppe
oder Herbstliche Pilz Bruschetta

HAUPTGÄNGE

Geschmorter Rindssauerbraten
Rotweinjus | Kartoffelstock | Rotkraut 30.-

Sautierter Buntbarsch
Gersotto | Peperonata | Salzzitrone 30.-

Gebratene Aubergine gefüllt mit Ratatouille
Gekochte Grünkernen| Tomatensauce 28.-
vegan & ressourcenschonend

DESSERT

Kleine Versuchung, oder Affogato. Wir geben gerne Auskunft.
5.-

Preise in CHF ink. MwSt.

Fleisch: Schweiz Fisch: Indonesien Aquakultur

9. – 13. November

MENU

Including starter, main course, mineral water

STARTERS

Colourfull leaf salad
or Soup of the day
or

MAIN COURSES

Braised beef pot roast
Red wine jus | Mashed potatoes | Red cabba 30.-

Sautéed snapper
Pearl barley risotto | Peperonata | Preserved lemon 30.-

Pan-fried eggplant stuffed with ratatouille
Cooked green spelt | Tomato sauce
vegan & sustainable
28.-

DESSERT

Small selection, or affogato We are happy to provide further information.
5.-

Prices in CHF inc. VAT

Meat: Switzerland Fish: Indonesia Aquaculture

16. -20. November

MENÜ

Inkl. Vorspeise, Hauptgang & Mineral

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat
oder Tagessuppe
oder Apfel- Selleriesalat | Rosinen | Mayonnaise

HAUPTGÄNGE

Geräuchter Schweinshals
Rahmsauerkraut | gekochte Schnittlauchkartoffeln | Rotweinjus 28.-

Sautiertes Tilapiafilet
Gelberbsen-Tomaten Tandooriragout | Edamame 31.-

Gebratener Romanesco
Rote Linsen | Kürbispüree | Kürbiskernen | Kürbiskernöl 29.-
vegan & ressourcenschonend

DESSERT

Kleine Versuchung, oder Affogato. Wir geben gerne Auskunft.

5.-

Preise in CHF ink. MwSt.

Fleisch: Schweiz

Fisch: Indonesien Aquakultur

16. -20. November

MENU

Including starter, main course, mineral water

STARTERS

Colourfull leaf salad
or Soup of the day
or Apple and celeriac salad | Raisins | Mayonnaise

MAIN COURSES

Smoked pork collar
Creamed sauerkraut | Boiled chive potatoes | Red wine jus
28.-

Sautéed tilapia fillet
Yellow pea and tomato tandoori ragout | Edamame 31.-

Romanesco
Red lentils | Pumpkin purée | Pumpkin seeds | Pumpkin seed oil
vegan & sustainable
29.-

DESSERT

Small selection, or affogato We are happy to provide further information.
5.-

Prices in CHF inc. VAT.

Meat: Switzerland Fish: Indonesia Aquaculture