

## Menu der Woche

Donnerstag, 15. Oktober bis Samstag 17. Oktober

Weisskabis-Rüebli Salat mit Sultaninen

**Menu 1** 18.00

Fregula Sarda  
mit Maroni, Rosenkohl und Kürbis

**Menu 2** 23.00

Lammentrecôte mit einer Kräuterkruste  
Rotweinsrisotto und Gemüse

**Menu 3** 29.00

Gebratener Seeteufel mit Tomatenpesto  
Oliven-Kartoffelstock und Rahmspinat

## Klassiker

Bunter Blattsalat 6.00

Kürbissuppe mit Ingwer und Koreander 8.00

Kalbs-Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüse 35.50

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 36.50

Swiss Prime Rindsfilet an Rotweinsauce und Markbein  
Kartoffelgratin und Gemüse 41.50

Geschmorter Rinder Short Rib mit Chimichurri  
mit Kartoffelstock und kleinem Gemüse 32.00

Lauwarmer Geissenkäse (Biohof Fischer, Dagmersellen)  
auf buntem Blattsalat mit Apfel, getrocknet Tomaten, Speck und Honig 22.50

## Dessert

Mango-Panna Cotta mit Kokosnuss-Espuma 7.00

Aprikosen-Streuselkuchen mit Amarettocreme 7.00

### Wein

- **Pinot Blanc**, Claudy Clavien VS, 18 (7dl Flasche) 30.00
- **300 Trecento**, Sangiovese, Emilia-Romagna It, 17 (7dl Flasche) 35.00
- Alle unsere Weine können Sie auch „über die Gasse“ erhalten.

**Bestellen:** Von Dienstag bis Samstag ab 9.00 Uhr nur telefonisch unter **062 212 22 11**.

**Abholzeiten:** Die Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage.  
Die genaue Abholzeit wird bei der Bestellung bestimmt.

**Bezahlen:** EC, Postcard oder Bar. (Zurzeit nehmen wir keine Gutscheine entgegen.)