
Wochenmenü

10.08. – 15.08.2026

Vorspeisen

POTAGE SANTE – FRANZÖSISCHE GEMÜSESUPPE	6.50
lauwarm serviert, Kartoffel, Lauch, Zwiebel, Rübli, Stangensellerie, Petersilie	
NIZZASALAT	6.50
grüner Blattsalat, Olivenöl, Senf, Kartoffel, Thon, Oliven, Tomate, grüne Bohnen, hart gekochtes Ei, Basilikum	

Hauptgang

GEBRATENE MAISPOULETBRUST	26.-
Pfefferrahmsauce, grüne Bohnen, Rosmarinkartoffeln	
ZIEGENKÄSE-TOMATEN-QUICHE	24.-
Rucola-Kräuter-Salat, Hausdressing	
LACHSNUDELN	22.-
Linguine, geräucherter Lachs, Crème Fraîche, Grana Padano, Zitrone, Dill	

Tagesspecial

POULETLEBERPARFAIT	19.-
Baguette Rustique, Cornichons, Tropeazwiebeln süss-sauer, Birnen-Chutney	

Dessert

MINIDSSERT	5.-
COUPE DÄNEMARK	6.50
klein	

Tageswein

WEISSWEIN	1 DL	6.-
Kerner, Landolt Weine	5 DL	30.-
Schweiz		
ROTWEIN	1 DL	6.-
Himmelsleiterli, Landolt Weine	5 DL	30.-
Schweiz		
