
Wochenmenü

17.08. – 21.08.2026

Vorspeisen

RÜEBLI-KALTSCHALE

Kreuzkümmel, Sesam, Kokospuma

6.50

MELONENSALAT

Pecorino Brigante, frittierte Kichererbsen,
Olivenöl, Zitrone, Basilikum

6.50

Hauptgang

SECRETO VOM SCHWEIN

kurz gebraten – aromatisches Teilstück aus der Schulter, orientalisches Ofengemüse
mit Aprikosen, Rüebl, rote Zwiebel, Aubergine,
Zucchini, Couscous mit Thymian, Chimichurri

26.-

ERBSEN-MINZ-HUMMUS

Feta mit Sesam,
Olivenöl, Kresse, Radiesli

24.-

FUSILLI MIT NUSSPESTO

Ricotta, Honig, Rucola

22.-

Tagesspecial

POULET-TAKOYAKI

Japanische Fleischbällchen,
Erdnussauce, Chili, grüner Salat mit Karotten-Ingwer-Dressing, Sesam

19.-

Dessert

MINIDSSERT

5.-

COUPE DÄNEMARK

klein

6.50

Tageswein

WEISSWEIN

Kerner, Landolt Weine
Schweiz

1 DL

6.-

5 DL

30.-

ROTWEIN

Himmelsleiterli, Landolt Weine
Schweiz

1 DL

6.-

5 DL

30.-
