

Unser Angebot ist frisch, saisonal und möglichst regional. Wenn nicht anders deklariert, verarbeiten wir nur Schweizer Fleisch und Eier.

MONTAG

Truten-Steak (F)
mit Café-de-Paris-Butter,
Kartoffelgratin und
glasierten Karotten

Gratinierte Zucchini
mit grünen Linsen und Feta,
Joghurtsauce, Couscous und
gebratenen Peperoni

DIENSTAG

Mexikanische Burritos mit
Rindfleisch und Lamm aus dem
«Laufental», verschiedenes
Gemüse und Guacamole

Mexikanische Burritos
mit Gelberbsen, Sauerrahm,
verschiedenes Gemüse und
Guacamole

MITTWOCH

Geschmorte Kalbsschulter
mit sautierten Pilzen in Rahm,
dazu Spätzle und
Frühlingsgemüse

Gebackener Blumenkohl
auf Kartoffel-Lauch-Ragout mit
Walnüssen, grünen Oliven und
Kräuterjoghurt

DONNERSTAG

Schweins-Ossobuco
in Rosmarinsauce,
Safranrisotto und Ratatouille

Gefüllte Pfannkuchen mit
grünen Spargeln,
Petersilienkartoffeln und
sautierten Radieschen

FREITAG

Seesaibling (FAO 67) in
Salbei- Zitronenbutter gebraten,
dazu Mascarpone-Polenta und
gebratene Auberginen

Hausgemachte Arancini
mit Mozzarella gefüllt, dazu
Tomaten-Zucchini-Ragout

Öffnungszeiten Bistro

Montag bis Freitag
11:30 bis 13:30 Uhr

Mittagsmenü

11:30 bis 13 Uhr

Menü

Menü inkl. Suppe **oder** Salat

klein Fr. 16.00

gross Fr. 20.00

Menü-Teller

klein Fr. 15.00

gross Fr. 17.00

Takeaway möglich in Ihrem
selbst mitgebrachten Geschirr!



Auskunft über Zutaten, die
Allergien und/ oder andere
unerwünschte Reaktionen
auslösen können, erhalten Sie
bei unserm Personal.