

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

MONTAG

Zitronenhühnchen auf Schmorgemüse und Kürbis, dazu Petersilienhirsotto

Herbstlicher Flammkuchen mit Feigen, Kürbis, Baumnüssen und Gorgonzola dazu bunte Salate vom Buffett

DIENSTAG

Schweinssteak mit Kräuterbutter auf Erbsen-Karottengemüse, dazu Rösti

Asiatische Nudelpfanne mit Räuchertofu, knackigem Gemüse und Cashewkerne

MITTWOCH

Hirschrücken (EU) im Blätterteig mit Cassissauce, Rahmwirsing und Spätzle

Geröstete Semmelknödel auf Waldpilzragout, dazu Rahmwirsing und Maroni

DONNERSTAG

Siedfleisch in Meerrettich dazu Bouillonkartoffeln und Wurzelgemüse und glasierte Apfelspalten

Kürbis-Quiche mit Ziegenkäse und gebratenen Peperoni dazu Randen-Rucola-Salat

FREITAG

Kabeljau in Mandeln gebacken, auf Kürbis-Lauch-Gemüse in Wermuth, dazu feine Nudeln

Gebackener Blumenkohl mit Oliven-Tomatensauce, Kürbis-Lauchgemüse, dazu Linsen-Apfelsalat

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.