

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 27. APRIL 2026

ERBSEN-RICOTTA RAVIOLI Tomaten, Basilikum, Grana [✓]A/G/L/O
pea-ricotta ravioli, tomatoes, basil, grana cheese

BOLOGNESE VOM BIO-KALB Linguine, Grana ^{A/G/L/O}
bolognese sugo (organic veal), linguine, grana cheese

DIENSTAG, 28. APRIL 2026

GEBRATENER KIMCHI-REIS mariniertes Tofu (Soja, Sesam) ^{vegan} [✓]F/N
fried kimchi rice, marinated tofu (soy, sesame)

HÜHNERBRUST-STREIFEN

Kimchi-Reis, Ingwer-Soja Sauce ^{F/N}
chicken breast strips, kimchi rice, ginger-soy sauce

MITTWOCH, 29. APRIL 2026

SCHWAMMERL-RISOTTO geschmorte Paradeiser, Grana [✓]G/L/O
mushroom risotto, braised tomatoes, grana cheese

GEKOCHTES BEINFLEISCH Erdäpfel-Rösti, Kren ^{G/L}
boiled piece of beef, hash browned potatoes, horseradish

DONNERSTAG, 30. APRIL 2026

ROTE RÜBEN GNOCCHI Grana-Chips, Weisswein-Sauce [✓]A/G/L/O
beetroot gnocchi, grana crisps, white wine sauce

GEBRATENES SCHWEINSKARREE Lauch-Erdäpfel Stampf ^{pork} [Ⓢ]G/L/O
grilled pork loin, leek-potato mash

FREITAG, 01. MAI 2026

FEIERTAGS-SPEZIALKARTE

holiday's special menu

JEDER TAGESTELLER 18,6 / EACH DISH OF THE DAY 18,6

A Gluten

B Krebstiere
/crustaceans

C Ei/egg

D Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts

F Soja/soy

G Laktose/lactose

H Nuss/nuts

L Sellerie/celery

M Senf/mustard

N Sesam/sesame

P Lupinen/lupins

O Sulfite/alcohol

R Weichtiere/molluscs

[✓] Vegetarisch

[✓] vegetarian

[✓] VeganVegan

[Ⓢ] Schweinefleisch

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Prices include all taxes and fees.