

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 08. JUNI 2026

HOKKAIDO-KÜRBIS RISOTTO
geschmorte Kirschparadeiser, Salbei, Grana-Chips *G/L/O*
hokkaido-pumpkin risotto, braised cherry tomatoes, sage, grana crisps

GEGRILLTES SCHWEINS-FILET
Erdäpfel-Paprika Gröstl, Rosmarin-Jus *pork* *G/L/O*
grilled fillet of pork, medley of roasted potatoes & bell pepper; rosemary jus

DIENSTAG, 09. JUNI 2026

GNOCCHI Paradeiser-Ragoût, Blattspinat, Feta *A/C/G/L*
gnocchi, tomato ragoût, leaf spinach, feta cheese

BIO KALBS-BUTTERSCHNITZEL
Erdäpfel-Püree, Zuckererbsen, Röstzwiebeln *A/C/G/L/O*
organic minced veal patties, potato mash, sugar peas, roasted onions

MITTWOCH, 10. JUNI 2026

KRÄUTER-GRILLKÄSE auf Spargel-Paradeiser-Bulgur Salat *A/G/M*
herbed grilled cheese upon asparagus-tomato-bulgur salad

HÜHNER-SPIESSE HAWAII Zitrus-Basmati, Ingwer-Soja Sauce *F/G*
chicken skewer Hawaii-style, lemon-basmati rice, ginger-soy sauce

DONNERSTAG, 11. JUNI 2026

RAVIOLI Spargel, Ricotta, Erdbeer-Basilikum *A/C/G*
ravioli, asparagus, ricotta cheese, strawberry basil

SPARERIBS VOM SCHWEIN Ofen-Kartoffeln, Kräuter-Dip *pork* *G/L*
pork spareribs, oven-baked potatoes, herbed dip

FREITAG, 12. JUNI 2026

GEMÜSE-LASAGNE Mozzarella, Basilikum *A/G/L*
vegetables lasagne, mozzarella, basil

GEBRATENES WELS-FILET Letscho, Rosmarin-Erdäpfel *A/D/G/L*
fried fillet of catfish, letcho vegetables, rosemary potatoes

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.