

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 10. AUGUST 2026

BROKKOLI-KARFIOL RISOTTO Grana, Paprikasauce  G/L/O
broccoli-cauliflower risotto, grana, bell pepper sauce

KALBSBUTTERSCHNITZEL (faschiertes Biokalbfleisch),
Blattspinat, Dijon-Erdäpfelstampf A/C/G/L/O
meat patties (minced organic veal), spinach, potato mash with dijon

DIENSTAG, 11. AUGUST 2026

PENNE AL ARRABIATA Basilikum, Grana  A/G/L
penne al arrabiata with basil & grana cheese

SCHWEINSKOTELETTES Paradeiser-Fisolen, Kräuterkartoffeln  G/L/O
pork cutlets, tomato-string bean vegetables, herbed potatoes

MITTWOCH, 12. AUGUST 2026

ERDÄPFEL-ZUCCHINI FRITTATA Ziegenkäse, Paradeiserragout  C/G/L
potato-zucchini frittata, goat's cheese, tomato ragout

HENDERLFILETSTREIFEN Kartoffel-Paprika Gröstl, Kräuterrahm G
chicken fillet stripes, potato-bell pepper roast ,gröstl', herbed sourcream sauce

DONNERSTAG, 13. AUGUST 2026

GEFÜLLTE STEINPILZGNOCCHI
geschmorte bunte Paradeiser, Rucolapesto  A/C/G/L
stuffed porcini gnocchi, braised various tomatoes, rocket salad pesto

FLANK STEAK SPIESSE ,asiatisch'
Brokkoli, Basmati, Sesam-Soja Dip F/G/N
flank steak skewers, broccoli, basmati, sesame-soy dip

FREITAG, 14. AUGUST 2026

FETA-KÜRBISSTRUDEL Zitrusrahm, Rote Rübensvinaigrette  A/C/G/L/M
pumpkin strudel with feta, citrus fruit cream, beetroot vinaigrette

MEERESFRÜCHTE RAGOUT Koriander, Okra, Wildreis B/D/G/L/O/R
seafood ragout, coriander, okra, wild rice

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

 Vegan/Vegan

 Schweinefleisch

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