

Wochenhit

Fleischkrapfen (Rind)
Ratatouille

Montag – Freitag, gilt nicht bei Feiertagen und Spezialerevents

Montag 03.08.2026

Minestrone

Kernser Urdinkel- Spaghetti
Carbonarasauce mit Truten
Reibkäse

Vegi: Cinque Pi
Gedämpfte Rüebli & Lauchgemüse

Dienstag 04.08.2026

Bouillon mit Eierblumen

Gebackener Fleischkäse (Schwein, Kalb)
Kartoffelstock
Gedämpfte zweifarbige Rüebli

Vegi: Gemüseragout Sweet & Sour
Rahmspinat

Mittwoch 05.08.2026

Suppe Bauern Art

Pouletsteakli mit Currysauce
Pilaw-Reis &
Ananas-Scheibe im Kokosmantel
Dessert: Cassata

Vegi: Überbackene Champignonsköpfe (Frischkäse)
Broccoli-Blumenkohl-Röschen

Donnerstag 06.08.2026

Sommer Hit:

HAPPY DÖNERSTAG

Freitag 07.08.2026

Griesssuppe mit Lauchstreifen

Gebratenes Saiblingsfilet (ISL) mit
Kräuterhollandaise
Salzkartoffeln & Rahmspinat

Vegi: Älpler Magronen & Apfelmus
Gedünstete Zucchini

Samstag 08.08.2026

Rüebli Schaumsuppe

Rindshacktätschli
Kartoffel-Gnocchi
Lauchgemüse

Vegi: Quorngeschnetzeltes Zürcher Art

Sonntag 09.08.2026

Prosecco Süppchen

Sanft gegartes Kalbsragout
Quarkspätzli
Bohnen im Speckmantel
Dessert: Zwetschgen-Thymian-Mousse

Vegi: Quinoa Tätschli

Suppe und Salat vom Buffet sind im Mittagessen inbegriffen. Alle Gerichte bereiten wir frisch für Sie zu und legen Wert auf saisonale, regionale Zutaten. Aus diesem Grund bleiben kurzfristige Sortimentsänderungen vorbehalten. Es wird ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch verwendet. Ausnahmen sind deklariert. Geflügelprodukte können Hormone enthalten. Informationen zu Deklarationen / Allergenen, zu Fisch und Meerestieren erhalten Sie von den Restaurationsmitarbeitenden.