

Mittags - Menü

Dienstag | 10.06.2025

Broccolicreme



3 - Gang Menü

Fisch 38

Salat mit Rössli - Dressing

Gebratener Wolfsbarsch

Knusprig auf der Haut gebraten, mit duftender Mandelbutter – dazu Gemüsereis mit saisonalem Gemüse.

Fleisch 27

Salat mit Rössli - Dressing

Geschmorte Kalbsbrustschnitte

Sanft geschmort in einer leichten Tomatensauce – dazu servieren wir ein cremiges Steinpilz-Risotto mit feinwürziger Kräuterezucchini.

Vegetarisch 26

Salat mit Rössli - Dressing

Gemüsepastetli

an Rahmsauce und Trockenreis

Tages - Hit 20

Salat mit Rössli - Dressing

Pouletgeschnetzeltes an Senfsauce

Zartes Pouletbrust-Geschnetzeltes in einer cremigen Senfsauce, serviert mit feinen Butternudeln

Teller - Gerichte

Rossfilet 39
mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse

2 Panierte Schnitzel 25
Pommes frites

Kalbsgeschnetzeltes Champignonsauce 41
Bratkartoffeln, buntes Gemüse

Pouletbrüstchen gebraten 29
Champignonsauce, Nudeln, Marktgemüse

Entrecote mit Kräuterbutter 42
buntes Marktgemüse, Bratkartoffeln

Älplermagronen 23
Hörnli mit Kartoffeln, Rahmsauce, Röstzwiebeln und geschmolzenem Käse

Fitness-Zeit

mit einer reichhaltigen Sommersalatgarnitur & Melone.

Pouletbrüstcherknusprig gebraten 29
Kräuterbutter

EgliFischknusperli 34
Tartar - Sauce

Frühlingsrollen 26
Sweet & Sour Sauce

Vorspeise - Melone 16
mit Seranoschinken

Dessert

Coupe Romanoff 11.50
Erdbeer - Vanilleglacé mit marinierten Erdbeeren & Schlagrahm