Freitag

Menu du jour 25.00

Gebratenes Lachsteak | grüner Spargel | Bärlauchpesto | Selleriecrème

Menu du jour végétarien 22.00

Geschmorte Schwarzwurzeln | Sauce Hollandaise | Schnittlauch-Kartoffeln

Menu vital 22.00

Süsskartoffel-Kumpir | marinierter Rotkohl | Schnittlauch-Sauerrahm | Safran Bulgur | eingelegte rote Zwiebeln | grüner Kresse

Rind- CH/ARG/PRY | Schwein- CH | Poulet- SI | Mais-Poulet- FR | Lamm- NZ/AUS | Lachs- NOR | Trüffel- IT





21. – 25. Juli 2025 ab 11.45 Uhr bis 13.45 Uhr

Salat & Antipasti-Buffet

Täglich in unserem Angebot: Ein verlockendes Salat- und Antipasti-Buffet! Lassen Sie sich von einer Fülle frischer Salate und köstlicher Vorspeisen verführen. Das Buffet ist wie ein farbenfroher Gemüsegarten, das nur auf Sie wartet.

Unser Buffet lädt zur einmaligen Auswahl ein – lassen Sie es sich schmecken!

| Tagessuppe vom Buffet zum selber Schöp | ofen | 7.50 |
|-------------------------------------------|-------------|-------|
| Kleiner Salat vor einem à la carte Hauptg | ericht | 7.50 |
| Für den gesunden z'Mittag, das Buffet al | s Hauptgang | 22.50 |
| Fitnessteller aus der Küche serviert | | |
| mit Pouletbrust | 180 Gramm | 29.50 |
| mit Rindsentrecôte | 160 Gramm | 36.00 |
| mit Rindsentrecôte | 250 Gramm | 44.00 |

| Montag | / |
|--------|---|
| | |

Manu du jour vágátarian

| Menu du jour | 25.00 |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| Grilliertes Rindsmédaillon im Kräutermantel Portweinjus | |
| Frühlingsgemüse Schnittlauch-Risotto | |

22.00

| Weilu du jour vegetarien | |
|-------------------------------------------|--|
| Schnittlauch-Risotto I Itener Stundenei I | |

Schnittlauch-Risotto | Itener Stundenei | Belper Chnolle | Frühlingsgemüse

Menu vital 22.00

Quinoa Bowl | marinierte Kichererbsen | Mango | Avocado | Kabissalat | Sushireis | Mais | Granatapfel

Dienstag

| Menu du jour | 25.00 |
|--------------|-------|
|--------------|-------|

Rücken vom Luzerner Freilandschwein I Sauce Béarnaise-Espuma I crèmiges Kartoffel-Artischocken-Ragoût I getrocknete Tomaten

Menu du jour végétarien 22.00

Crèmiges Kartoffel-Artischocken-Ragoût I Ofen-Wurzelgemüse I gebackene Zwiebelringe

Menu vital 22.00

Tomaten-Linsen Curry | Koriander | geräuchertem Tofu | gerösteten Ofen-Rüebli | Cimicurri Dip



| Mumber | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Menu du jour | 25.00 |
| Lammfilet mit Gremolata-Jus I crèmige Polenta I grüner Spargel | |
| Menu du jour végétarien | 22.00 |
| Grüner Spargel I Selleriepurée I Rosmarin-Kartoffeln I Sommer-Trüffel | |
| Menu vital | 22.00 |
| Gefüllte Aubergine Safran-Reis Auberginen-Tatar mit Joghurt Tomate Fetakäse Minze | |
| Donnerstag | |
| Menu du jour | 25.00 |
| Gebratene Maispoulardenbrust I Süsskartoffelcrème I glasierte Coco-Bohnen | |
| Menu du jour végétarien | 22.00 |
| Gefüllte Cous-Cous Peperoni gebackene Minz-Falafel I Süsskartoffelcrème Tahini-Dip glasierte Coco-Bohnen | |
| Menu vital | 22.00 |

Spinat-Kartoffelcrème | pikanter Falafel | Koriander-Sojajoghurt-Topping | Fave Bohnencassoulet | würziger Pouletbrust