

Montag / Lundi, 31.03.2025

Mittagsmenu

Tagessalat oder Tagessuppe
Salade du jour ou potage du jour

Schweinsschnitzel (CH) paniert mit
Bratkartoffeln und Bohnen nach ital. Art
Escalope de porc (CH) panée avec pommes
de terre sautées et haricots à l'italienne façon
20.50

Pastamenu

Tagessalat oder Tagessuppe
Salade du jour ou potage du jour

Ravioli "Gigante"
an Pestorahmsauce
Ravioli "Gigante"
à la sauce pesto
20.50

Businessmenu

Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse und Nüssen
Salades vertes avec fromage de chèvre caramélisé et noix

Lamm Entrecôte (AU) am Thymianjus
serviert mit Safranrisotto und gegrillte Broccoli
Entrecôte d'agneau (AU) au jus de thym
servie avec risotto au safran et brocolis grillés

Flan Caramel
Flan caramel

44.00 Menu komplett/ complet
34.00 Menu Hauptgang/ plat principal

Ä gütä / Bon appétit

Wir empfehlen Ihnen unsere Flaschenweine im Offenausschank:

Pinot Noir Hauswein, Soleil de Varone, Varen	1 dl 5.20	7.5 dl 39.00
Pinot Noir Balmgasse, Soleil de Varone, Varen	1 dl 8.50	7.5 dl 63.00
Salice Salentino	1 dl 6.50	5.0 dl 28.00

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte

Dienstag / Mardi, 01.04.2025

Mittagsmenu

Tagessalat oder Tagessuppe
Salade du jour ou potage du jour



Fleischkäse (CH) mit Spiegelei
Teigwaren und Gemüse
Fromage d'Italie (CH) avec œuf au plat
Pâtes et légumes
20.50

Pastamenu

Tagessalat oder Tagessuppe
Salade du jour ou potage du jour



Hörnli Carbonara
Cornettes à la carbonara
20.50

Businessmenu

Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse und Nüssen
Salades vertes avec fromage de chèvre caramélisé et noix



Lamm Entrecôte (AU) am Thymianjus
serviert mit Safranrisotto und gegrillte Broccoli
Entrecôte d'agneau (AU) au jus de thym
servie avec risotto au safran et brocolis grillés



Flan Caramel
Flan caramel

44.00 Menu komplett/ complet
34.00 Menu Hauptgang/ plat principal

Ä güätä / Bon appétit

Wir empfehlen Ihnen unsere Flaschenweine im Offenausschank:

Pinot Noir Hauswein, Soleil de Varone, Varen	1 dl 5.20	7.5 dl 39.00
Pinot Noir Balmgasse, Soleil de Varone, Varen	1 dl 8.50	7.5 dl 63.00
Salice Salentino	1 dl 6.50	5.0 dl 28.00

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte

Mittwoch / Mercredi, 02.04.2025

Mittagsmenu

Tagessalat oder Tagessuppe
Salade du jour ou potage du jour



Poulet (BR) Red Thai Curry
mit Basmatireis
Poulet (BR) Red Thai Curry
avec riz basmati
20.50

Pastamenu

Tagessalat oder Tagessuppe
Salade du jour ou potage du jour



Fusilli an einer
Gemüse-Mascarpone Sauce
Fusilli avec une sauce aux
légumes et au mascarpone
20.50

Businessmenu

Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse und Nüssen
Salades vertes avec fromage de chèvre caramélisé et noix



Lamm Entrecôte (AU) am Thymianjus
serviert mit Safranrisotto und gegrillte Broccoli
Entrecôte d'agneau (AU) au jus de thym
servie avec risotto au safran et brocolis grillés



Flan Caramel
Flan caramel

44.00 Menu komplett/ complet
34.00 Menu Hauptgang/ plat principal

Ä gütä / Bon appétit

Wir empfehlen Ihnen unsere Flaschenweine im Offenausschank:

Pinot Noir Hauswein, Soleil de Varone, Varen	1 dl 5.20	7.5 dl 39.00
Pinot Noir Balmgasse, Soleil de Varone, Varen	1 dl 8.50	7.5 dl 63.00
Salice Salentino	1 dl 6.50	5.0 dl 28.00

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte

Donnerstag / Jeudi, 03.04.2025

Mittagsmenu

Tagessalat oder Tagessuppe
Salade du jour ou potage du jour



Spare Ribs (CH) an einer Honigmarinade
mit Bratkartoffeln

Spare ribs (CH) avec une marinade au miel
et des pommes de terre sautées

20.50

Pastamenu

Tagessalat oder Tagessuppe
Salade du jour ou potage du jour



Rondelli Piselli Menta

Rondelli Piselli Menta

20.50

Businessmenu

Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse und Nüssen
Salades vertes avec fromage de chèvre caramélisé et noix



Lamm Entrecôte (AU) am Thymianjus
serviert mit Safranrisotto und gegrillte Broccoli

Entrecôte d'agneau (AU) au jus de thym
servie avec risotto au safran et brocolis grillés



Flan Caramel

Flan caramel

44.00 Menu komplett/ complet
34.00 Menu Hauptgang/ plat principal

Ä gütä / Bon appétit

Wir empfehlen Ihnen unsere Flaschenweine im Offenausschank:

Pinot Noir Hauswein, Soleil de Varone, Varen	1 dl 5.20	7.5 dl 39.00
Pinot Noir Balmgasse, Soleil de Varone, Varen	1 dl 8.50	7.5 dl 63.00
Salice Salentino	1 dl 6.50	5.0 dl 28.00

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte



Freritag / Vendredi, 04.04.2025

Mittagsmenu

Tagessalat oder Tagessuppe
Salade du jour ou potage du jour



Gegrillte Poulet Schenkel (BR)
mit Pommes Frites und Gemüse
Cuisses de poulet grillées (BR)
avec pommes frites et légumes

20.50

Pastamenu

Tagessalat oder Tagessuppe
Salade du jour ou potage du jour



Penne Méditerrané Art

Penne Méditerranéenne

20.50

Businessmenu

Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse und Nüssen
Salades vertes avec fromage de chèvre caramélisé et noix



Lamm Entrecôte (AU) am Thymianjus
serviert mit Safranrisotto und gegrillte Broccoli
Entrecôte d'agneau (AU) au jus de thym
servie avec risotto au safran et brocolis grillés



Flan Caramel
Flan caramel

44.00 Menu komplett/ complet
34.00 Menu Hauptgang/ plat principal

Ä gütä / Bon appétit

Wir empfehlen Ihnen unsere Flaschenweine im Offenausschank:

Pinot Noir Hauswein, Soleil de Varone, Varen	1 dl 5.20	7.5 dl 39.00
Pinot Noir Balmgasse, Soleil de Varone, Varen	1 dl 8.50	7.5 dl 63.00
Salice Salentino	1 dl 6.50	5.0 dl 28.00

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte