

AKTUELL AUF UNSERER
MITTAGSKARTE
21.-24. April 2026

MITTAGSSPEZIAL

voraus ein Menüsalat oder eine Menüsuppe

Zitronen-Ricotta-Risotto¹ (vegi)	21.50
Buntes Ratatouille (vegi) mit Langkornreis und Lauchstroh	24.50
Forellenfilet rot (ITA, 180g) dazu Blumenkohl Polnische Art	25.50
Secreto vom Schwein (CH, 200g) dazu Blumenkohl Polnische Art	26.50
zusätzliche Beilage (Saison Risotto ¹ , hausgemachte Pommes frites, getrüffeltes Kartoffelstock)	5.50

GESUND UND LEICHT

Schweizer Poulethrust (CH, 1 Stück) mit Marktsalat ¹	24.50
Peperoni-Ananassuppe¹ (gross) mit Basilikum Öl	10.50

VORSPEISEN

Tatar vom jungen Rind aus der Schweiz von Hand zubereitet	29.50
auch als Hauptgang erhältlich	39.50
Feta al forno (GRC) Schafskäse aus dem Ofen mit Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin	16.50
Menüsalat¹ oder Menüsuppe²	5.50
Gambas al Ajillo (VN) Krevetten im Olivenöl, mit Knoblauch, getrockneten Tomaten und Petersilie	19.50

AUS DER PASTAWERKSTATT

Cinque Pi mit Burrata (ITA)	
mit Tagliolini ³	27.50
mit Ravioli ³	29.50



VOM BUCHENHOLZGRILL

mit Holz aus den heimischen Wäldern

Filet rosa gebraten vom Rind (CH, 160g) mit Saison Prosecco Risotto ¹ und sortenreinem Saisongemüse ¹	58.50
Entrecôte rosa gebraten vom Rind (CH, 180g) mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse ¹	47.–
Lagerhauspiess vom Rind mit Speck (CH, 160g) mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse ¹	29.50
Flank Steak vom Rind (CH, 200g) mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse ¹	31.50
Thunfischfilet (Gelbflossen, FAO 51/57/71, 180g) mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse ¹	37.00
St.Galler Bratwurst (CH, 160g) mit hausgemachten Pommes frites und sortenreinem Saisongemüse ¹	17.50

VOM BUCHENHOLZGRILL, AUF DEM HEISSEN STEIN

Filet vom jungen Rind aus der Schweiz (250g) ab 2 Personen/Preis pro Person	67.00
Entrecôte vom jungen Rind aus der Schweiz (250g) ab 2 Personen/Preis pro Person	51.–

HAUSGEMACHTE BEILAGEN

Saison Prosecco Risotto ¹ , Pommes frites, Tagliolini ³ , grüner Salat ¹ , Marktsalat ¹ , getrüffelter Kartoffelstock, Verdure al forno	9.00
--	------

WOCHENDESSERT

Coupe-Dänemark	6.50
----------------	------

WEIN DER WOCHE

	75CL	10CL
Rosé Sainte-Lucie, Grenache,Cinsault,Syrah, Provence FRA	53.–	7.50
Amarone Classico, Corvina,Rondinella,Oseleta, Veneto ITA	83.–	13.50



¹Gemüsebouillon als Würzmittel

²Roux als Bindemittel

³Produkte, welche nicht im Haus hergestellt werden

(z.B. Tagliolini und Ravioli von Manufaktur Maista)

(Orecchiette von Manufaktur Favouloso Pasta Pagluica)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.