

**AKTUELL AUF UNSERER  
MITTAGSKARTE  
28. April - 1. Mai 2026**

## MITTAGSSPEZIAL

voraus ein Menüsalat oder eine Menüsuppe

**Zitronen-Ricotta-Risotto<sup>1</sup>** (vegi) 21.50

**Pastetli gefüllt mit Spargelragout** (vegi) 24.50

dazu Kartoffelstock, Kräuterfrischkäse, Röstzwiebeln und Bärlauchöl

**Doradenfilet** (GRC, 180g) 25.50

dazu Cherry-Tomaten-Ragout und Mozzarellaperlen (CH)

**Entrecôte vom Rind** (PRY, 180g) 28.50

dazu Cherry-Tomaten-Ragout und Mozzarellaperlen (CH)

**zusätzliche Beilage** 5.50

(Saison Risotto<sup>1</sup>, hausgemachte Pommes frites, getrüffeltes Kartoffelstock)

## GESUND UND LEICHT

**Schweizer Poulethrust** (CH, 1 Stück) 24.50

mit Marktsalat<sup>1</sup>

**Lauchcreme-Suppe<sup>1</sup>** (gross) 10.50

mit geräuchertem Speckschaum (CH)

## VORSPEISEN

**Tatar vom jungen Rind aus der Schweiz** von Hand zubereitet 29.50

auch als Hauptgang erhältlich

39.50

**Feta al forno** (GRC) 16.50

Schafskäse aus dem Ofen mit Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin

**Menüsalat<sup>1</sup> oder Menüsuppe<sup>2</sup>** 5.50

**Gambas al Ajillo** (VN) 19.50

Krevetten im Olivenöl, mit Knoblauch, getrockneten Tomaten und Petersilie

## AUS DER PASTAWERKSTATT

**Morchelrahmsauce mit Pecorino Romano** (ITA)

mit Tagliolini<sup>3</sup> 27.50

mit Ravioli<sup>3</sup> 29.50



## VOM BUCHENHOLZGRILL

mit Holz aus den heimischen Wäldern

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

## VOM BUCHENHOLZGRILL, AUF DEM HEISSEN STEIN

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

## HAUSGEMACHTE BEILAGEN

Saison Prosecco Risotto <sup>1</sup> , Pommes frites, Tagliolini <sup>3</sup> , grüner Salat <sup>1</sup> , Marktsalat <sup>1</sup> , getrüffeltes Kartoffelstock, Verdure al forno	9.00
--	------

## WOCHENDESSERT

<b>Sauerrahmglace</b> mit Rhabarberkompott und Haselnuss-Crumble	6.50
---	------

## WEIN DER WOCHE

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



<sup>1</sup>Gemüsebouillon als Würzmittel

<sup>2</sup>Roux als Bindemittel

<sup>3</sup>Produkte, 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.