

AKTUELL AUF UNSERER  
**MITTAGSKARTE**  
02. - 05. Juni 2026

## MITTAGSSPEZIAL

voraus ein Menüsalat oder eine Menüsuppe

<b>Basilikum-Limetten-Risotto<sup>1</sup></b> (vegi)	21.50
<b>Flammkuchen</b> (vegi) mit Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten, Peperoni und Champignons	25.50
<b>Lachs</b> (NOR, 180g) dazu farbige Peperonata mit frischen Kräutern und gerösteten Pinienkernen	26.50
<b>Secreto vom Schwein</b> (CH, 180g) dazu farbige Peperonata mit frischen Kräutern und gerösteten Pinienkernen	27.50
<b>zusätzliche Beilage</b> (Saison Risotto <sup>1</sup> , hausgemachte Pommes frites, getrüffeltes Kartoffelstock)	5.50

## GESUND UND LEICHT

<b>Schweizer Poulethrust</b> (CH, 1 Stück) mit Marktsalat <sup>1</sup>	24.50
<b>Gurkenkaltschale<sup>1</sup></b> (gross) mit Sauerrahm	10.50

## VORSPEISEN

<b>Tatar vom jungen Rind aus der Schweiz</b> von Hand zubereitet	29.50
auch als Hauptgang erhältlich	39.50
<b>Feta al forno</b> (GRC) Schafskäse aus dem Ofen mit Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin	16.50
<b>Menüsalat<sup>1</sup> oder Menüsuppe<sup>2</sup></b>	5.50
<b>Gambas al Ajillo</b> (VN) Krevetten im Olivenöl, mit Knoblauch, getrockneten Tomaten und Petersilie	19.50

## AUS DER PASTAWERKSTATT

<b>Oliven-Tomaten Pesto</b> , mit Stracciatella vom Burrata (ITA) und Basilikum	
mit Tagliolini	27.50
mit Ravioli	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, grüner Salat <sup>1</sup> , Marktsalat <sup>1</sup> , getrüffeltes Kartoffelstock, Verdure al forno	9.00
--	------

## WOCHENDESSERT

<b>Mini Cremeröllchen</b> mit frischen Früchten	6.50
--	------

## WEIN DER WOCHE

	75CL	10CL
<b>Vecchia Masseria</b> , Tessin, CH	55.–	7.50
<b>Liano</b> , Umberto Cesari, Emilia Romana, ITA	89.–	12.50



<sup>1</sup>Gemüsebouillon als Würzmittel

<sup>2</sup>Roux als Bindemittel

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.