



MENU DU JOUR

Donnerstag, 19. Januar 2023

Der Geschmack der Kindheit – die liebsten und einfachsten Gerichte aus
Kindheitstagen nachgekocht

Kopfsalat mit knusprigen Speckstreifen, gekochtem Ei und Croutons

Konfiertes Saiblingsfilet mit Lauch und Dill

Kartoffelcremesuppe

Im Rotwein geschmorter Rindshuftdeckel, Kartoffelstock und glasiertem Gemüse

oder

Penne mit Tomatensauce, Aubergine, Mozzarella, Oliven und Champignons

Gugelhupf mit Baumnußeis

Menu komplett mit 6 Gängen CHF 115. –
5 Gänge nach freier Wahl CHF 100.–
4 Gänge mit 1 Vorspeise + Suppe CHF 85.–
3 Gänge nach freier Wahl CHF 75.–



DÉKLARATION

Fleisch:

Schwein, Huhn, Kalb, Kaninchen	Schweiz
Pata-Negra-Schwein	Spanien
Rind	Schweiz
Wachtel, Perlhuhn, Maispoularde	Frankreich
Lamm	Schweiz, Irland

Fisch + Krustentiere:

Forelle, Egli, Saibling, Zander, Lachs, Kaviar	Schweiz
Dorade, Wolfsbarsch	Mittelmeer
Steinbutt, Seeteufel	Nordmeer
Pulpo, Miesmuscheln	Nordsee / Nordatlantik

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informieren unsere Mitarbeitenden Sie gerne auf Anfrage.

Les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies et / ou des intolérances sont signalés.
Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous informer sur demande.