



MITTAG MENU

MO

Fleischkäse mit Senfsauce
Teigwaren
Brokkoli

Apfelquarkcrème

DI

Rindsragout Grossmutter Art
Polenta
Rotkraut

Stracciatellamousse

MI

Pouletgeschnetzeltes Süss-Sauer
Reis
Kefen

Eiskaffee

DO

Rindfleisch-Lasagne
mit Tomatensauce

Caramelköpflì

FR

Gebratene Lachstranche
mit Hollandaise-Sauce
Salzkartoffeln & Blattspinat

Orangensalat mit Datteln

SA

Gebratene Cervelat mit Kräuterjus
Kartoffelkroketten
Karotten

Schokoladencake

SO

Schweinsfilet mit Calvadosauce
Tagliatelle
Herbstgemüse

Crème Catalane

ABEND MENU

VEGI MENU I

Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Bündner Gerstensuppe
mit Schweinswürstli

VEGI MENU II

Walliser Rösti
(Tomaten und Raclette)



Siedfleischsalat
garniert mit Zwiebeln
& Essiggurken

VEGI MENU III

Spaghetti Carbonara

Kirschenkuchen

Sonntagsbuffet

VEGI MENU I

MO - DI

Spinatkuchen
mit Spiegelei

VEGI MENU II

MI - DO

Penne Cinque Pi
(Tomaten, Rahm, Pfeffer,
Parmesan & Petersilie)

VEGI MENU III

FR - SO

Vegetarische Älpermagronen
mit Röstzwiebeln
& Apfelmus

CHF 20.50

Täglich Suppe und Salat vom Buffet, sowie ein Tagesdessert inbegriffen.

NACHMITTAG

Zvierplättli CHF 13.80

Rohschinken, Schinken, Salami, Hobelkäse, Weichkäse, Brot,
Butter, Essigurken, Cherrytomaten & Ei

Ruchbrot Sandwich CHF 6.90

Schinken, Salami & Käse

Tagesdessert CHF 4.60

Frischer Fruchtsalat mit Rahm CHF 6.60

Bananensplit | Coupe Dänemark | Eiskaffee CHF 9.20

Glace Kugeln von der Glaceneit Manufaktur CHF 3.40

Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Vanille, Schokolade,
Kaffee, Caramel

Rahmzuschlag CHF 1.20

FEINE HANDGEMACHTE GLACE DIREKT VOM THUNERSEE

Die Glaceneit Manufaktur stellt aus natürlichen Produkten und Rohstoffen aus der Region, ohne künstliche Zusätze oder Farbstoffe köstliche Glaceneit her. Glaceneit ist ein Arbeitsbereich der Stiftung TRANSfair. Glaceneit steht für Natürlichkeit, Regionalität, Echtheit, sich einbringen können und Herzens-Engagement.

EMPFEHLUNG DER KÜCHE

Zanderknusperli mit Tartarsauce

Pommes frites & Tagesgemüse

CHF 22.50

INFORMATION Wir verwenden Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion. Ausnahmen werden vermerkt. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden sie sich an unsere Mitarbeitenden.