



Karfreitag 2026

Vorspeise

Rübli-Kokos-Cremesuppe 11.50

Bunter Blattsalat

Mit Fetakäse, gerösteten Nüssen und knusprigen 15.50

Croûtons,

verfeinert mit unserem hausgemachten Dressing

Hauptgänge

Zanderfilet an Kräuterrahmsauce

Serviert mit Wildreis, Spinat und Cherrytomaten CHF 36.50

oder

Schwertfischfilet mit gerösteten Buttermandeln

Dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse 39.50

oder

Rosa gebratenes Lachsfilet am Stück

an Sauce Hollandaise,

begleitet von cremigem Risotto und frischem Spargel 42.50

Dessert

Hausgemachter frischer Fruchtsalat

Serviert mit cremiger Vanilleglace 13.50





Ostermenü 2026

Vorspeise

Tomatencremesuppe mit geröstetem Toastbrot 11.50

Gemischter Blattsalat mit frischem Spargel und feinem
Rohschinken, serviert mit hausgemachtem Dressing 15.50

Hauptgang

Rosa gebratenes Kalbssteak an feiner Morchelrahmsauce
mit grünem Spargel und Tagliatelle 46.50

oder

Zartrosa gebratenes Lammkarree mit aromatischem Kräuterjus,
dazu knusprige Bratkartoffeln und grüne Bohnen
im Speckmantel 43.50

oder

Rosa gebratenes Lachsfilet am Stück
an Sauce Hollandaise,
begleitet von cremigem Risotto und frischem Spargel 42.50

Dessert

Coupe Romanoff 13.50

