



MITTAGSANGEBOT

DIENSTAG, 10. JUNI 2025

AROMATISCHE FISCHKRAFTBRÜHE

Pernod | Fencheltartar | Apfel

oder

MENÜSALAT

TAGESMENU

*GRILLIERTES SCHWEINSNACKENSTEAK

Kräuterbutter

Hausgemachter Kartoffelsalat | Ofentomate

26.00

VEGETARISCHES MENU

*OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN

Frische Morcheln | Zwiebeln | Lauch | Emmentaler Blauschimmelkäse

23.00

BUSINESS

*ROSA GRILLIERTES RINDSFILET (CH)

Kräuterbutter | Handgemachte Kartoffelgaletten | Marktgemüse

50.00

*Zu diesen Gerichten haben Sie die Auswahl zwischen Suppe und Salat

WIR EMPFEHLEN

OBWALDNER ÄLPLER MAGRONEN

Bauernschinken (CH) | Kartoffelwürfel | Röstzwiebeln | Apfelschnitze

25.00

GEBACKENE EGLIKNUSPERLI AN SAUCE TARTARE (D)

Assortierte Blatt- und Gemüsesalate | Zitronenschnitz | Frische Melone

34.00

GEBRATENE STANSER GITZIKOTELETEN AUS DER ROSMARINMARINADE

Kräuterjus | Neue Kartoffeln | Marktgemüse

40.00

DESSERT SHOTS

Unsere kleine Versuchung im Glas serviert

7.50

Ruchbrot (CH) / Brötchen (CH) / Lingue di Suocera (CH) / Brioche (CH)

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% MWSt
Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien