

Tagesmenu Montag, 7. Juli 2025

Menusalat

Menu 1

Kalbsbratwurst (CH) mit Zwiebelsauce
dazu Patatas Bravas (knusprige
Kartoffelwürfel) & Aioli (hausgemachte
Knoblauch-Mayonnaise)

26.50

Menu Vegetarisch

« Ravioli al limone »

Handgemachte Ravioli
mit Zitronen - Ricotta - Füllung

26.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Tagesmenu Dienstag, 8. Juli 2025

Menusalat

Menu 1

Hausgemachter Hackbraten
(Rindli, Säuli, Chälbli: CH)
mit Bratensauce, Stockli & Rüeblí

27.50

Menu Vegetarisch

« Pinsa primavera »

Pinsa mit Tomatensauce, Mozzarella,
Cherry - Tomaten und Grana Padano - Spännen

24.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Tagesmenu Mittwoch, 9. Juli 2025

Menusalat

Menu 1

« Tagliatelle alla Bolognese »

Handgemachte Tagliatelle
mit hausgemachter Bolognese Sauce
(Rindli & Chälbli: CH)

27.50

Menu Vegetarisch

« Caprese Burrata »

Apulischer Kuhmilch Mozzarella
mit Salattomaten und Pesto
(kaltes Gericht)

22.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Tagesmenu Donnerstag, 10. Juli 2025

Menusalat

Menu 1

« Fegato alla Veneziana »

Geschnetzelte Kalbsleber (CH)
gebraten mit Zwiebeln & Butter
dazu Rösti

33.50

Menu Vegetarisch

« Ravioli al burro e salvia »

Handgemachte Ravioli
mit Spinat - Ricotta - Füllung
und Salbeibutter

26.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Tagesmenu Freitag, 11. Juli 2025

Menusalat

Menu 1

Carpaccio vom Rauchlachs
(Zucht: Norwegen)
mit einer Zitronenvinaigrette
und Granatapfel - Kernen

29.50

Menu Vegetarisch

« Risotto al grana padano »

Hausgemachtes Risotto
mit Grana Padano

22.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.