

Tagesmenu Montag, 16. Juni 2025

Menusalat

Menu 1

« Fegato alla Veneziana »
Geschnetzelte Kalbsleber (CH)
gebraten mit Zwiebeln & Butter
dazu Rösti

33.50

Menu Vegetarisch

« Lasagne vegetariana »
Hausgemachte Lasagne mit frischen Champignons
grünen Spargeln, Sellerie & Karotten

23.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Tagesmenu Dienstag, 17. Juni 2025

Menusalat

Menu 1

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

27.50

Menu Vegetarisch

« Caprese Burrata »
Apulischer Kuhmilch Mozzarella
mit Salattomaten und Pesto
(kaltes Gericht)

22.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Tagesmenu Mittwoch, 18. Juni 2025

Menusalat

Menu 1

Hausgemachte Reh Lasagne
mit Rehfleisch vom Mai Böckli aus Uetikon a.S.

27.50

Menu Vegetarisch

« Pinsa primavera »
Gemüsepinsa mit Rucola,
Cherry-Tomaten & Grana Padano

24.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Tagesmenu Donnerstag, 19. Juni 2025

Menusalat

Menu 1

Schweinsgeschnetzeltes (CH) vom Hüftli
mit Champignon – Rahmsauce
dazu Rüebli & Butter Tagliatelle

27.50

Menu Vegetarisch

« Tagliatelle ai quattro formaggi »
Handgemachte Tagliatelle mit einer Käsesauce
aus
Gruyère, Gorgonzola, Grana Padano & Mozzarella

24.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Tagesmenu Freitag, 20. Juni 2025

Menusalat

Menu 1

Gebratene Lachstranche

(Zucht: Norwegen)

mit Zitronenöl

und handgemachten Tagliatelle al limone

29.50

Menu Vegetarisch

« Ravioli al ricotta e limone »

Handgemachte Ravioli

mit Zitronen - Ricotta - Füllung

am Zitronen-Rahmsauce

26.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.