



	Suppe / Dessert	Menü CHF 21.50 / 18.50	Vegetarisches Menü CHF 18.50 / 15.50	Der Wochenhit CHF 21.50 / 18.50
Montag 19.10.2026	Minestrone Schokoladencreme mit Birne	Poulet Curry mit Reis garniert mit Früchten	Herbst Quiche mit Kürbis und Nüsslisalat	Hirschragout mit hausgemachten Serviettenknödeln und im Ofen gegarter Pastinake und Kürbis
Dienstag 20.10.2026	Kartoffelsuppe mit Liebstöckel Panna Cotta mit Fruchtsauce	Hörnli mit gehacktem dazu Apfelmus und Reibkäse	Orientalischer Couscous mit buntem Gemüse an Tomatensauce	
Mittwoch 21.10.2026	Broccoli Creme Suppe Glacé	Beinschinken mit Dörrbohnen und Salzkartoffeln	Chilli sin Carne mit Reis und Creme Fraiche	
Donnerstag 22.10.2026	Rote Linsen Suppe Mocca Creme	Rindsragout Burgunder Art mit hausgemachten Spätzli und Rüeblì	Spanische Tortilla mit Peperoni und Kartoffeln dazu Kräuter dip	
Freitag 23.10.2026	Gerstensuppe mit Gemüse Hausgemachter Kuchen	Forellenfilet(ITA) gebraten an Dillsauce dazu Safranrisotto und Lattich	Gemüsestrudel auf Kräuter-Rahmsauce	
Samstag 24.10.2026	Pfälzer Rüeblì-Kräuter Suppe Cheesecake im Glas mit Lotus	Truten Schnitzel (FR) an Senfsauce dazu Butter-Nüdeli und geschmorte Tomaten	Kichererbsen-Kartoffelcurry an Kokossauce	
Sonntag 25.10.2026	Kürbis-Curry Suppe Cremeschnitte	Kalbshackbraten an Preiselbeersauce mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Rotkraut	Linguine an Zitronensauce mit Spinat und Parmesan	