Mittags-Angebot

10.03. - 13.03.2026

Kleiner Blattsalat mit Nüssen, Apfel und Kernen 11

Rindssuppe nach Grossmutter Art, mit hausgemachten Flädli 12

kleines Rindstatar 16
fein gewürzt, serviert auf knusprigem Wurzelbrot, begleitet von einem frischen, kleinen Salat

Vegi

Randenrisotto 27
cremig zubereitet, mit süss-saurem Kürbis verfeinert und gehobeltem Grana Padano

Käsespätzli 24
Hausgemachte Spätzli mit würzigem Käse, serviert mit hausgemachtem Apfelmus und knusprigen Röstzwiebeln

Fisch

gebackene Eglifilets im Backteig, serviert mit Tartarsauce 35
knackiger Blattsalat mit verschiedenen assortierten Salaten | französische Salatsauce

Gebratene Garnelen 36
mit Chili und Knoblauch, dazu mediterranes Gemüse und kleine Kartoffeln

en Guete im Nollen

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Fleisch

Secreto vom Landschwein (200g) 32
Rosmarinjus, Rösti-Kroketten und mediterranes Ofengemüse

Hausgemachter Hackbraten 32
saftiger Hackbraten, liebevoll zubereitet und in einer cremigen Cognacrahmsauce serviert,
dazu Butternudeln und frisch gedünstetes Marktgemüse

Zürcher Geschnetzeltes 44
Zartes Kalbfleisch in feiner Sauce, serviert mit hausgemachten Spätzli und frisch sautiertem Marktgemüse

Cordon bleu «Nollen» vom Schweizer Schwein 34
zartes Schweinefleisch, gefüllt mit geschmolzenem Raclette-Käse und würzigem gekochtem Schinken,
goldbraun paniert und serviert mit knusprigen Pommes Frites

Hirsch-Medaillons 38
zart gebratene Hirsch-Medaillons an feiner Waldpilz-Rahmsauce, serviert mit Saisongemüse und Butternudeln

Poulet Stroganoff 32
saftig gebratenes Poulet an cremiger Stroganoff-Sauce mit Champignons, Zwiebeln, Senf und Gewürzgurken.
Serviert mit Marktgemüse und goldbraunen Pommes Frites

Desserts

Hausgemachte Crèmeschnitte 9/12

Hausgemachte Crèmeschnitte - mit Erdbeerglace 12/15

Schokoladenküchlein – Vanilleglace, Rahm 14

Banana – Vanilleglace, Banane, Schokoladensauce, Mandelsplitter, Rahm 12/14

Käse-Variation – Feigensenf, Holzofenbrot 16

Apfelstrudel – Rahm, Vanilleglace 12

Zitronensorbet – mit Vodka 10/13

Blutorangensorbet – mit Campari 10/13

Glace-Sorten

Vanille | Schokolade | Caramello | Mokka | Erdbeere | Walnuss
pro Kugel 4

Sorbets

Zitrone | Blutorange
pro Kugel 4

Portion Rahm 3

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Lebensmitteldeklaration

Geflügel	CHE
Wild	CHE | EU
Rind	CHE | URY | ARG | AUS
Schwein	CHE
Kalb	CHE
Zander	CHE | EST
Egli	EST | DE
Brot	CHE | DE

Unsere Partner

NÄF-metzg AG | Wil	Culinarium-Fleisch
Emmi AG | Luzern	Schweizer Glace
Senneria AG | Käserei Lenggenwil	Käse
Imker Werner Zellweger | Hosenruck	Honig
Transgourmet Schweiz	verschiedene Lebensmittel
TopCC | Zuzwil	verschiedene Lebensmittel
Braun Früchte & Gemüse AG | Bronschhofen	Gemüse
Bianchi AG | Zürich	Fisch
Bäckerei Ilge | Hosenruck	Brot
Hanspeter Bamert | Hosenruck	Bio-Eier vom Nollen

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.