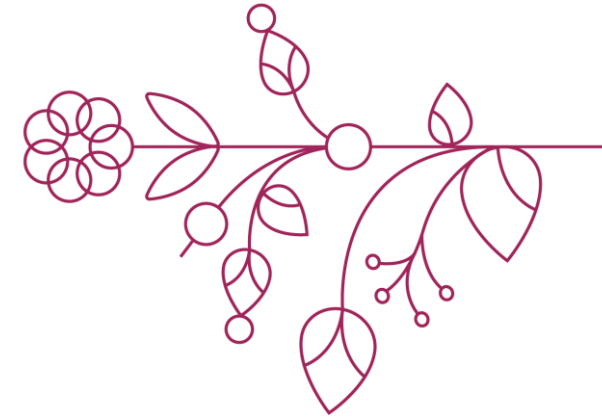


Mittags-Angebot

14.04. - 17.04.2026



Kleiner Blattsalat mit mariniertem Kürbis, Nüssen und Kernen 10

Gemüsesuppe mit Croûtons 9

Vitello Tonnato 16

Dünn geschnittenes Kalbfleisch an feiner Thunfischsauce, mit Kapern und Zitrone

Vegi

Spinat-Ricotta-Ravioli 22

an cremiger Parmesansauce, verfeinert mit frischen Kräutern

Käsespätzli 24

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

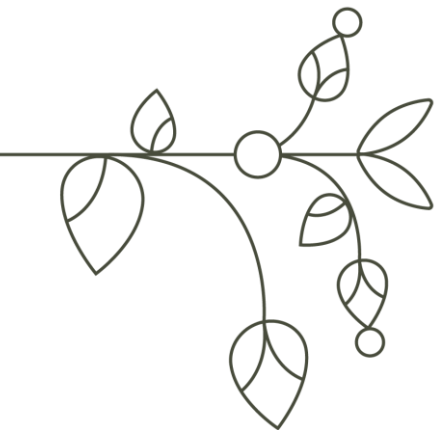
Fisch

gebackene Eglifilets im Backteig, serviert mit Tartarsauce 29

knackiger Blattsalat mit verschiedenen assortierten Salaten | französische Salatsauce

Gebratene Riesencrevetten 29

an feiner Wasabisauce, serviert mit Basmatireis und mediterranem Gemüse



Fleisch

Spaghetti Bolognese 23

Klassische Spaghetti mit herzhaft geschmorter Fleischsauce, verfeinert mit Grana Padano

Hausgemachter Wildhackbraten 32

saftiger Wildhackbraten, liebevoll zubereitet und in einer cremigen Preiselbeerrahmsauce serviert, dazu hausgemachte Spätzli und frisch gedünstetes Marktgemüse

Schweineschnitzel 29

an Pilzrahmsauce, serviert mit Butternudeln und Gemüse

Cordon bleu «Nollen» vom Schweizer Schwein 34

zartes Schweinefleisch, gefüllt mit geschmolzenem Raclette-Käse und würzigem gekochtem Schinken, goldbraun paniert und serviert mit Rösti-Kroketten

Hirsch-Medaillons 38

zart gebratene Hirsch-Medaillons an feiner Preiselbeerrahmsauce, serviert mit Saisongemüse und hausgemachten Spätzli

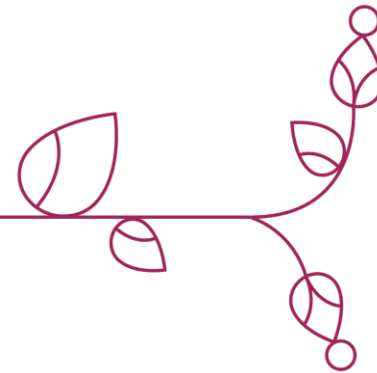
Poulet Stroganoff 32

saftig gebratenes Poulet an cremiger Stroganoff-Sauce mit Champignons, Zwiebeln, Senf und Gewürzgurken. Serviert mit Marktgemüse und Butternudeln

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

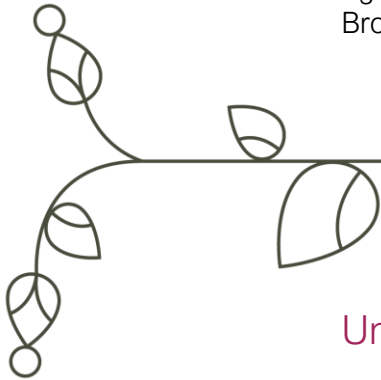
Zitrone | Blutorange
pro Kugel 4

Portion Rahm 3

Lebensmitteldeklaration

Geflügel
Wild
Rind
Schwein
Kalb
Zander
Egli
Brot

CHE
CHE | EU
CHE | URY | ARG | AUS
CHE
CHE
CHE | EST
EST | DE
CHE | DE



Unsere Partner

NÄF-metzg AG | Wil
Emmi AG | Luzern
Senneria AG | Käserei Lenggenwil
Imker Werner Zellweger | Hosenruck
Transgourmet Schweiz
TopCC | Zuzwil
Braun Früchte & Gemüse AG | Bronschhofen
Bianchi AG | Zürich
Bäckerei Ilge | Hosenruck
Hanspeter Bamert | Hosenruck

Culinarium-Fleisch
Schweizer Glace
Käse
Honig
verschiedene Lebensmittel
verschiedene Lebensmittel
Gemüse
Fisch
Brot
Bio-Eier vom Nollen