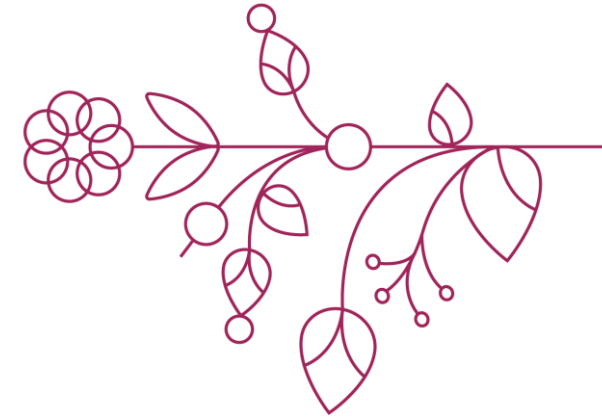


Mittags-Angebot

21.04. - 24.04.2026



Kleiner Blattsalat mit mariniertem Spargel und Erdbeeren 12

Rieslingsuppe mit Croûtons 9

Lachstatar 16

Frisches Lachstatar verfeinert mit Kapern, Radiesli und leuchtenden Rote-Bete-Perlen

Vegi

Spinat-Ricotta-Ravioli 22

an cremiger Bärlauch-Parmesansauce, verfeinert mit frischen Kräutern

Spargelrisotto 28

Cremiges Spargelrisotto mit gebackenen Champignons

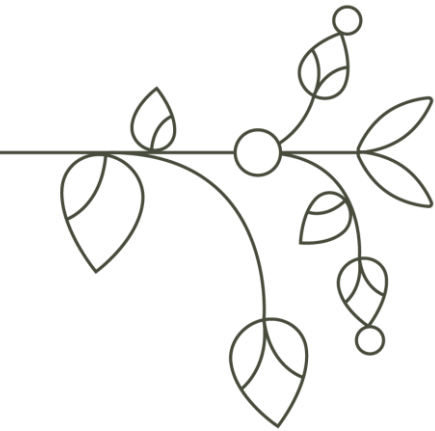
Fisch

gebackene Eglifilets im Backteig, serviert mit Tartarsauce 29

knackiger Blattsalat mit verschiedenen assortierten Salaten | französische Salatsauce

Gebratene Lachsforelle 29

an feiner Weisswein-Dill-Sauce, serviert mit cremigem Spargelrisotto



Fleisch

Hausgemachte Hackbällchen 23

Klassische Spaghetti mit herzhaft geschmorter Fleischsauce, verfeinert mit Grana Padano

Hausgemachter Wildhackbraten 32

saftiger Wildhackbraten, liebevoll zubereitet und in einer cremigen Cognacrahmsauce 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 Pommes Frites

Rindsfiletwürfel 39

zart gebratene Rindsfiletwürfel an feiner Cognacrahmsauce, 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 hausgemachten Spätzli

Desserts

Hausgemachte Crèmeschnitte 9/12

Hausgemachte Crèmeschnitte - mit Erdbeerglace 12/15

Schokoladenküchlein – Vanilleglace, Rahm 14

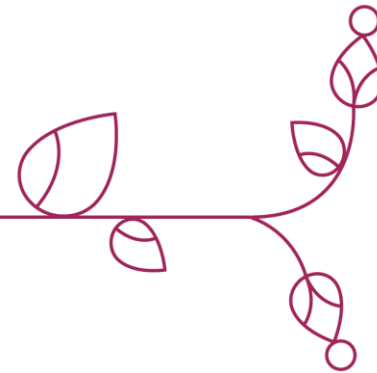
Banana – Vanilleglace, Banane, Schokoladensauce, Mandelsplitter, Rahm 12/14

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

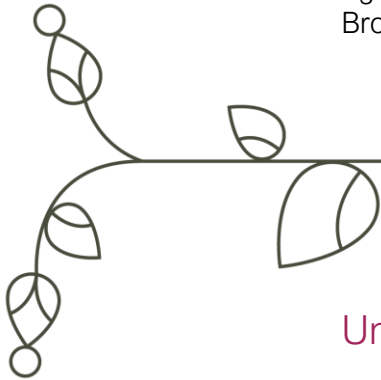
Zitrone | Blutorange
pro Kugel 4

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