

Tagesmenu
Samstag, 21.06.2025

Suppe und/oder Salat vom Büffet
Kohlrabicremesuppe

Gruss aus der Küche

Menü 1
Klassischer Wurst-Käse Salat,
reichhaltig garniert dazu
Steinofenbürli

Menü 2
Sautiertes Saiblingsfilet an
Weissweinsauce
auf grünem Erbsenrisotto mit
Peperoniwürfeln

Vitalmenü
Risotto Verdi mit Erbsen und
Peperoniwürfeln

Menü 4
Schweinsfilet an Dörrtomaten-Sherrysauce
dazu Spirallenteigwaren und
glasiertes Gemüse

Tagesdessert
Souffle-Glace Grand Marnier

Tagesmenu
Sonntag, 22.06.2025

Suppe und/oder Salat vom Büffet
Kraftbrühe mit Sherry

Gruss aus der Küche



Menü 1
Fürwehrchilbi-Hit,
Pfäffiker Hafächabis von der
saftigen Schweinsbrust dazu Kraut und
Saucenkartoffeln

Menü 2
Crevetten-Cocktail Florida
an Cocktailsauce mit Mango
und Avocado dazu
Knoblauchbrot

Vitalmenü
Gemüse-Pilzragout im
Blätterteigpastetli an
Kerbelveloute

Menü 4
Sonntagsbraten vom Kalb
an Madeira-Rahmsauce
dazu Röstikroketten
und glasiertes Gemüse

Tagesdessert
Chilbi-Dessert Kreation

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein

Mont sur Rolle
la Cote AOC

1 dl CHF 7.00

Rotwein

Primitivo di Manduria DOP
Masseria Pietrosa

1 dl CHF 6.90

Vitalmenü
kombinierbar mit:
Kalbsschnitzel 12.50
marinierte Pouletfilets 9.00
Tagesfisch 10.00

Erklärung Vitalmenü

Unser Vitalmenü soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Bei diesem Gericht achten wir speziell darauf, dass der Säuren-Basen-Haushalt stimmt. Lassen Sie sich von diesem gesunden Gaumenschmaus verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.