

| | MENÜ | VEGETARISCH | |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MO | Safranbouillon mit Buchstaben Farbiger Bohnensalat Waadtländer Saucisson Rahm Lauch Salzkartoffeln Russenzopf | Safranbouillon mit Buchstaben Spinatstrudel Zazikisauce (Gurken-Chnobli) Schöne Salatgarnitur Russenzopf | Fischknusperli Zander MSC/DE mit Pommes frites Tartarsauce Ganze Portion Fr. 22.00 Halbe Portion Fr. 16.00 |
| DI | Griesssuppe Apfelmues Äpler Makronen (mit Speck, Schinken, Kartoffeln und Zwiebelschweize) Mini Cornet mit Vanillecreme | Griesssuppe Bunter Wintersalat mit Kürbis Feine Militärkäseschnitte Mini Cornet mit Vanillecreme |  <p>Käse – Fondueplausch ab 2 Personen</p> <p>täglich von 11.30 Uhr bis 16.00 Uhr</p> <p>Klassisches Käsefondue pro Person Fr.22.00 (Unser klassischer Renner mit rezentem Hausmischung) Walliser</p> <p>Tomatenfondue pro Person Fr.23.00 (Sämiges Käsefondue mit Tomatenstückli)</p> <p>Grüt «Fondue» pro Person Fr.25.00 (mit Prosecco und Morcheln)</p> <p>Nebst Brotstückli servieren wir Ihnen auch Birnenstückli und gekochte Kartoffelstückli.</p> |
| MI | Tomatencreme mit Basilikum Nüsslisalat mit Kernen Pojarsky an Senfsauce Risolée Kartoffeln Romanesco Mandarinen Schichtbecher | Tomatencreme mit Basilikum Nüsslisalat mit Kernen Kräuter-Risotto mit Romanesco und Spiegelei Mandarinen Schichtbecher | |
| DO | Selleriecreme mit Meerrettich Bunter Mischsalat mit Ei Poulet Geschnetzeltes «Casimir» Trockenreis Früchtgarnitur Luzerner Lebkuchen | Selleriecreme mit Meerrettich Bunter Mischsalat mit Ei Gemüse-Früchtecurry an Roter Tai Sauce Trockenreis Luzerner Lebkuchen | |
| FR | Minestrone Bunter Italienischer Mischsalat Spaghetti mit Bolognese Sauce Reibkäse Stracciatella Creme | Minestrone Bunter Italienischer Mischsalat Gefüllte Röstitaschen Mit Kräutern und Frischkäse Stracciatella Creme | |
| SA | Bouillon mit Eierfäden Randen Salat mit Trauben Schweinsgeschnetzeltes ZH Polenta /Rotkraut Dessert Überraschung | Bouillon mit Eierfäden Randen Salat mit Trauben Polenta Kugeln mit Pilzragout / Rotkraut Dessert Überraschung | |
| SO | Leichte Kürbissuppe mit Curry Bunter Wintersalat mit Croutons Kalbsvoren «Marengo» Kartoffelstock Glasierte Karotten Blumenkohl nach polnischer Art Ananas-Orangensalat-Granatäpfeln | Leichte Kürbissuppe mit Curry Bunter Wintersalat mit Croutons Gemüseteller mit Pochiertem Ei und Kroketten Ananas-Orangensalat- Granatäpfeln | |

Falls nichts anderes deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz