

	MENÜ	VEGETARISCH	
MO	Champignoncreme Gekochter Rüebli-Kohlrabi Salat Schweinsschnitzel «Saltimbocca» Salbei-Bratensauce Safranrisotto Gebratene Zucchini Apfelmüchlein an Vanillesauce	Champignoncreme Gekochter Rüebli-Kohlrabi Salat Tofu-Gemüsespiess mit Kräuterbutter Safranrisotto Gebratene Zucchini Apfelmüchlein an Vanillesauce	 <p><b>Käse – Fondueplausch</b> ab 2 Personen</p> <p><b>täglich von 11.30 Uhr bis 16.00 Uhr</b></p> <p><b>Klassisches Käsefondue</b> pro Person Fr.23.00 (Unser klassischer Renner mit rezentem Hausmischung) Walliser</p> <p><b>Tomatenfondue</b> pro Person Fr.24.00 (Säimiges Käsefondue mit Tomatenstückli)</p> <p><b>Grüt «Fondue»</b> pro Person Fr.26.00 ( mit Prosecco und Morcheln)</p> <p>Nebst Brotstückli servieren wir Ihnen auch Birnenstückli und gekochte Kartoffelstückli</p> <p><b>Menu 3 am 01.02.2026</b></p> <p>Tagessuppe Tagessalat Wienerschnitzel (Kalb) Pommes Frites Buntes Wintergemüse Tagesdessert</p> <p>Fr. 33.00 / Fr. 31.00</p>
DI	Buchstabensuppe Bunter Wintersalat Bratwurst an Zwiebelsauce Röstikroketten Coco Bohnen Marinierter Orangensalat	Buchstabensuppe Bunter Wintersalat Aubergine Cordon bleu Röstikroketten Coco Bohnen Marinierter Orangensalat	
MI	Flädliisuppe Cole Slaw Salat Siedfleisch mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln Gedämpfter Wirz Joghurtcreme mit Heidelbeeren	Flädliisuppe Cole Slaw Salat Vegi-Burger «Caprese» Im Buns Brot mit Cocktailsauce Country Cuts Joghurtcreme mit Heidelbeeren	
DO	Selleriecreme mit Meerrettich Bunter Blattsalat mit Ei Poulet Geschnetzeltes nach Zürcher Art Krawättli Teigwaren Karotten Schwarzwälder Würfel	Selleriecreme mit Meerrettich Bunter Blattsalat mit Ei Eintopf mit Süsskartoffeln, roten Bohnen, Kichererbsen und Maiskörnern an Tai Currysauce Schwarzwälder Würfel	
FR	Bündner Gerstensuppe Bunter Italienischer Mischsalat Tortelloni Carne (Fleischfüllung) Säimiger Carbonarasauce Mocca Köppli	Bündner Gerstensuppe Bunter Italienischer Mischsalat Rösti Pastelli mit Waldpilz-Gemüsesauce Mocca Köppli	
SA	Suppe nach Pflanzler Art Randen Salat Geschnetzelte Kalbsleberli nach Tessiner Art Rösti Käsetomate Mandelstange	Suppe nach Pflanzler Art Randen Salat Gemüserösti mit Spiegelei Käsetomate Mandelstange	
SO	Rüeblicreme mit Orangen Wintersalat mit Nussmischung Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» Kartoffelstock Buntes Wintergemüse Hausgemachte gebrannte Creme	Rüeblicreme mit orangen Wintersalat mit Nussmischung Gemüseteller mit Frühlingsrollen und Süsser Chilisauce Hausgemachte gebrannte Creme	

Falls nichts anderes deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz