

Unsere Wildkarte ist da!
Jetzt entdecken & geniessen



Mittagsmenüs

Inklusive Tagessuppe oder Menüsalat

Montag 21. September 2026

MENÜ I

GEBRATENE TRUTENBRUST

an Senfsauce, mit Bündner Pizokel und glasierten Rüebli

CHF 22.50

MENÜ II

MACARONI MIT CHORIZO

mit Gemüse-Julienne, Knoblauch und Gartenkräutern

CHF 21.50

Dienstag 22. September 2026

MENÜ I

SCHWEINEGESCHNETZELTES

nach Zürcher Art mit Nudeln und Gemüse

CHF 22.50

MENÜ II

HIRSCHRAVIOLI

an feiner Cognac-Rahmsauce, garniert mit Preiselbeeren

CHF 21.50

Mittwoch 23. September 2026

MENÜ I

POULETSCHENKEL (OHNE KNOCHEN)

an feiner Knoblauchrahmsauce, serviert mit Reis

CHF 22.50

MENÜ II

HIRSCHBRATWURST

an feiner Wildsauce, dazu Spätzli und Rotkraut

CHF 21.50

Donnerstag 24. September 2026

MENÜ I

GEHACKTES MIT HÖRNLI

Rindshackfleisch mit Hörnli, serviert mit Apfelmus

CHF 22.50

MENÜ II

WRAP DEL PATRÓN

mit Poulet und Julienne-Gemüse, Pommes frites und Haussauce

CHF 21.50

Freitag 25. September 2026

MENÜ I

ZANDERKNUSPERLI

mit Salzkartoffeln, Spinat und feiner Tartarsauce

CHF 22.50

MENÜ II

SPAGHETTI CARBONARA

(ohne Rahm) mit Speck, Ei und Parmesan

CHF 21.50

A

VEGETARISCHES MENÜ VON MONTAG BIS FREITAG

B

KÜRBISRISOTTO

mit gerösteten Kürbiskernen und Parmesan

CHF 21.50

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini

CHF 20.50

Wochen-Hits

Inklusive Tagessuppe oder Menüsalat

CORDON-BLEU-ABEND

17. Oktober

AB 18:00 UHR

**Hausgemachtes Cordon Bleu
in verschiedenen Variationen
Rind, Poulet, Schwein oder Vegi**



CORDON BLEU NACH CHEF-ART - CA. 400 G

gefüllt mit Tiroler Speck, Bündnerfleisch und Bergkäse, dazu Pommes frites und Gemüse

CHF 36.50

HIRSCHGESCHNETZELTES

an feiner Wildsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni

CHF 29.50