

Vorspeisen

Broccolisuppe mit Mandel
5.5

Grüner Salat
mit Hausdressing
und Croûtons
12

Bunt gemischter Salat mit Rohkost vom Bio-Gut Schenk Madiswil
Keimlingen, Kernen
und Croûtons
16

Kalbfleischterriner
mit Eierschwämmli,
Pistazien, Schalotten-
Chutney und Brioche
24

Menü 1 / Fleisch

Gebratene Pouletbrust im Rohschinkenmantel
mit Peperonata
und Kräuterrisotto
25

Menü 2 / vegetarisch

Südtiroler Schlutzenkrapfen
mit Nussbutter
und Basilikumschaum
23

Menü 3 / Fisch

Pochierter Goldbutt
mit Dillrahmsauce
Graupen, Apfel
und Sellerie
36

Gerne servieren wir Ihnen zum
Mittagsmenü einen Menüsalat
oder die Tagessuppe.

À la Carte

Rindsfilet «Stroganoff»
mit Crème fraîche
und hausgemachten
Quarkspätzli
59

Paniertes Schweinsschnitzel vom Tschanz Metzger
mit Pommes frites
und Sommergemüse
32

Hausgemachter Kalbshackbraten
mit Eierschwämmli-
sauce
Kartoffelstock
und buntem
Sommergemüse
38

Roastbeef vom regionalen Rind
mit buntem Salat,
Tartarsauce
und Pommes frites
41

À la Carte

Gebratene Kalbsleber
mit Kräutern, Balsamico
und Butterrösti
49

Schweizer Fish and Chips
Schweizer Felchenfilet
im Bierteig gebacken
mit Pommes frites
und Tartarsauce
48

Bärensalat
mit gebratener
Pouletbrust, Apfel,
Nüssen und Sprossen
29

À la Carte

Fitnesssteller
Bunt gemischter
Blattsalat mit Rohkost,
Keimlingen
und Croûtons

Paniertes Schweinsschnitzel	32
Metzgerkotelette	42
Rindsfiletsteak	69
Felchen frites	38
Pommes frites	7

Weinempfehlung

Belletruche
Mont-sur-Rolle
Domaine Belletruche,
Mont-sur-Rolle, Schweiz
Chasselas
1dl / 8.5
7.5dl / 59

Wochenmenü vom 15. bis 18. September 2026

Preise in CHF inkl. MwSt.