
Apéro: Gourmet-Bergapfelsaft Rouge mit Rosmarin (alkoholfrei) 20 cl Fr. 6.50

Montag 9. September
Gemüsebouillon mit Gemüsejulienne |oder| Bohnensalat mit Apfelstückli

👑 Bahnhöfli-Cordonbleu (Schwein) mit Pommes frites
Fr. 19.00

Dienstag 10. September
Marronicrèmesuppe im Glas |oder| Selleriecarpaccio mit Datteln

👑 Schweinscarré mit Jägersauce, Brotcroûtons und Speckwürfeli
Haselnussknöpfli und Romanesco
Fr. 19.00

Mittwoch 11. September
Rindsbouillon mit Griess-Petersilienknödel |oder| Rotkabissalat

👑 «Üseri» Chäsknöpfli mit hausgemachtem Apfelmuus
Fr. 19.00

Donnerstag 12. September
Kokossuppe mit gebratener Ananas am Spiess |oder| Gurkensalat mit Erdnuss

👑 Poulet im Sesam-Bierteig, Ananas-Peperonigemüse und Basmatireis
Fr. 19.00

Freitag 13. September
Klare Pilzsuppe mit hausgemachten Backerbsen |oder|
Blattsalat mit Feigendressing

👑 Pouletbrust mit Brot-Kräuterknödel und Rotkraut
Fr. 19.00

Wochenhit

Hausgemachte Tagessuppe oder Salat

Kalbfleischwürfel im Riesling, dazu Wildreis und Lauchnestli

Fr. 30.50

Vegetarisch

Hausgemachte Tagessuppe oder Salat

👑 Rotkrautstrudel mit Champignonragout und Nuss-Käsesablé

Fr. 21.50

Fisch

Hausgemachte Tagessuppe oder Salat

Schollenfilet mit Zitronencouscous und Mandel-Petersiliensauce

Fr. 27.50

„Köstliche Süessigkeit“

Mini-Dessert: Öpfelchüechli mit kleinem Zimtglace

Fr. 5.50

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch | Schollenfilet: Niederlande (Rageth Comestibles, Landquart)

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.