

**Sommer-Apéro:** Rosé | Mineral | Wassermelone | Rosmarin Fr. 8.50 (alkoholhaltig)

**Montag** 16. Juli  
Kalte Melonensuppe mit Mostbröckli |oder| Blattsalat mit Gurke & Brotchips  
\*\*\*  
👑 Bahnhofli-Schnipo mit Rübligemüse  
Fr. 19.00

**Dienstag** 17. Juli  
Rindsbouillon mit Griessknödel |oder| kleiner gemischter Salat  
\*\*\*  
👑 Schweinsgeschnetztes mit Paprikasauce, Butternudeln und Peperoni im Teig  
Fr. 19.00

**Mittwoch** 18. Juli  
Basilikumsuppe im Glas |oder| gebratener Süssmaiscolben mit Kräuterbutter  
\*\*\*  
👑 Überbackene Pouletbrüstli mit Zucchetti und Mozzarella auf kaltem Tomatencarpaccio, dazu Soufflekartoffeln  
Fr. 19.00

**Donnerstag** 19. Juli  
Polentasuppe mit Baumnuss-Blätterteigstange |oder| kleiner Käse-Kräutersalat  
\*\*\*  
👑 Grillspiessli mit Zucchettigemüse, knusprigen Waffelkartoffeln und Grillsauce  
Fr. 19.00

**Freitag** 20. Juli  
Fenchelsuppe mit mini Croûtons |oder| kleiner Kartoffelsalat mit Schinken  
\*\*\*  
Penne al arrabiata mit Speck  
Fr. 19.00

## Wochenhit

Hausgemachte Tagessuppe oder Salat  
\*\*\*

👑 Geschmorte Rindfleischrollen mit Kartoffelkugeln und Ofentomätli mit Knoblauch  
Fr. 30.50

## Vegetarisch

Hausgemachte Tagessuppe oder Salat  
\*\*\*

Gebackener Brie auf Nektarinen-Chutney, Cashewkernen und Basilikum  
Fr. 21.50

## Fisch

Hausgemachte Tagessuppe oder Salat  
\*\*\*

Schweizer Lachsforelle auf Randen-Glasnudeln und Kefengemüse mit Zwiebeln und Honig  
Fr. 27.50

## „Köstliche Süessigkeit“

**Mini-Dessert:** Aprikosen-Joghurtcrème mit kleinem Aprikosensorbet  
Fr. 5.50

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch

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