Menüs

10. – 13. Nov. 2026 **«En Guete»**

Tagessuppe & Blattsalat **überall inbegriffen**	CHF
Fleischvogel mit brauner Senfsauce	24.-
Herbstteller Pilzsauce | Rotkraut | Maroni | Spätzli | Rosenkohl	28.-
Rehgeschnetzeltes Ginsauce | Rotkraut | Maroni | Spätzli | Rosenkohl	36.-
Rehschnitzel Pilzsauce | Rotkraut | Maroni | Spätzli | Rosenkohl	39.-
Rehpfeffer hiesig Rotkraut | Maroni | Spätzli | Rosenkohl	34.-
Pouletgeschnetzeltes mit Preiselbeer-Ginrahmsauce | Wildbeilagen	29.-
Schwinger Cordonbleu Greyerzer und Buureschinken	38.-
Kutteln mit Tomatensauce und Kümmel	26.-

Gerne servieren wir eine Beilage nach Wahl und Gemüse auf Wunsch

Pommes Frites | Salzkartoffeln | Nudeln |Reis | Rösti | Spätzli | Haussalat

Gerne bringen wir Nachservice, ungeniert sagen!!!

Dienstag

Menü 1 | 19.50
Pouletschnitzel
paniert | Pommes Frites

Menü 2 Vegi | 17.50
Kartoffelgratin mit Spiegelei
dazu Mischgemüse

Mittwoch

Menü 1 | 19.50
Ghackets Hörnli
Röstzwiebeln | Rindsfleisch

Menü 2 Vegi | 17.50
Spinat Ricotatortelini
Rahm | wenig Chili | Tomaten

Donnerstag

Menü 1 | 19.50
Luzerner Chügelipastetli
Reis | an Rahmsauce

Menü 2 Vegi | 17.50
Chäshörnli
Apfelmus | gebackene Zwiebeln

Freitag

Menü 1 | 19.50
Pangasius Knusperli
Salzkartoffel | Tartarsauce

Menü 2 Vegi | 17.50
Asiatische Reispfanne
Gemüsestreifen | gelbes Curry

Alle Preise inkl. MwSt. | Lamm (NZ) alles andere CH Fleisch | **Änderungen des Angebots vorbehalten**