Menüs

17. – 20. Nov. 2026 **«En Guete»**

Tagessuppe & Blattsalat **überall inbegriffen**	CHF
Rindsgeschnetzeltes mit Haussauce	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
Spaghetti Bolognese
Reibkäse | Rindshackfleisch

Menü 2 Vegi | 17.50
Pilzschnitte
Pilzragout auf Toastbrot

Mittwoch

Menü 1 | 19.50
Reis Casimir mit Poulet
Dosenfrüchte | Hausreis

Menü 2 Vegi | 17.50
Spaghetti Verdura
Weisse Gemüsebolognese

Donnerstag

Menü 1 | 19.50
Rindsgulasch Ungarisch
Polenta | Paprikarahmsauce

Menü 2 Vegi | 17.50
Gemüse Reis Casimir
Dosenfrüchte | Hausreis

Freitag

Menü 1 | 19.50
Fleischkäse gebraten Spiegelei
braune Sauce | Pommes Frites

Menü 2 Vegi | 17.50
Gemüseragout
mit feiner Polenta

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