



Mittagskärte – 30.09. – 02.10.2026

Mittagsmenu 22.-

Kleiner Beilagensalat

Petite salade accompagnée

oder Tagessuppe

ou Soupe de jour

Geschmorte Schweinebäckchen mit Rotkraut, Knöpfle

Joue de porc, cuisson tendre au four, chou rouges, Knepfle fait maison

Hausdessert oder Kaffee

Dessert fait maison ou Café

Unsere Empfehlungen

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, kleinem Beilagensalat - 21.-

Knepfles aux fromages, oignons frits, petite salade accompagnée

Spaghetti Amatriciana - mit Rohschinken, Zwiebeln, Knoblauch an rassisger Tomatensauce, Parmesan 18.-

Sauce piquante aux tomates, jambon cru, oignons, ail, parmesan

Hähnchenbrust im Rohschinkenmantel gebraten - 24.-

Balsamicojus, Gemüserisotto Blanc de poulet sauté en manteau de jambon cru, jus balsamique, risotto aux légumes

Cordon bleu vom Schweinerücken

mit gekochtem Schinken und Käse gefüllt, Pommes frites - 25.-

Cordon bleu de porc, farcie aux jambon cuit et fromage, frites

Zwiebelrostbraten mit Schmor-und Röstzwiebeln,

schlotzige Käsespätzle - 32.- Steak de bœuf, oignons sautée et frits, Knepfle aux fromages à la montagne

Benötigen Sie Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte direkt an unser Servicepersonal.

Alle weiteren Gerichte finden Sie auf unserer à la carte Speisekarte.