

Passions- & Palmsonntag

22. & 29. März 2026



Menu 1

88.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini
und Gemüsejulienne

Gemischte Blattsalate
mit grünen Spargeln & Rohschinken
Honig - Distelöl - Dressing

Rindsfilet Tournedos vom Grill*
Sauce Béarnaise
Kartoffel Kroketten & Gemüsebouquet

Limetten - Quarkmousse
mit marinierten Erdbeeren

*Chateaubriand am Tisch flambiert +6.--
als Hauptgang, gleiche Beilage

Menu 3

76.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini
und Gemüsejulienne

Gemischte Blattsalate
mit grünen Spargeln & Rohschinken
Honig - Distelöl - Dressing

Lammfilets mit Sauce Provençale
Kartoffel Kroketten
Gemüsebouquet

Limetten - Quarkmousse
mit marinierten Erdbeeren

Menu 5

67.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini
und Gemüsejulienne

Gemischte Blattsalate
mit grünen Spargeln & Rohschinken
Honig - Distelöl - Dressing

Sempacher Balchenfilets
pochiert mit Weissweinsauce
Trockenreis & Blattspinat

Limetten - Quarkmousse
mit marinierten Erdbeeren

Menu 2

88.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini
und Gemüsejulienne

Gemischte Blattsalate
mit grünen Spargeln & Rohschinken
Honig - Distelöl - Dressing

Kalbssteak vom Nierstück**
Leichte Pilzrahmsauce
Kartoffel Kroketten & Gemüsebouquet

Limetten - Quarkmousse
mit marinierten Erdbeeren

**Kalbsrückenbraten am Tisch flambiert +6.--
als Hauptgang (nur auf Vorbestellung)

Menu 4

69.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini
und Gemüsejulienne

Gemischte Blattsalate
mit grünen Spargeln & Rohschinken
Honig - Distelöl - Dressing

Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück
an Pilzrahmsauce
Butternüdeli & Gemüsebouquet

Limetten - Quarkmousse
mit marinierten Erdbeeren

Menu 6

67.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini
und Gemüsejulienne

Gemischte Blattsalate
mit grünen Spargeln & Rohschinken
Honig - Distelöl - Dressing

Reichhaltiger Gemüseteller
mit Pastetli & Pilzrahmsauce
Kartoffel Kroketten

Limetten - Quarkmousse
mit marinierten Erdbeeren