

Mittagstisch

26. JANUAR BIS 30. JANUAR 2026

11:30 – 13:30

VORSPEISEN *Gerichte mit sind vegan oder vegan möglich ().*

BLATTSALAT

Buntgemischte Salatblätter, karamellisierte Kerne, Hausdressing

5

SUPPE

Gemüse-Kartoffelsuppe mit Rahm

5

HAUPTGÄNGE *Eine Auswahl der Gerichte bieten wir über die Gasse an. Reduktion CHF 2.-*

FELD & ACKER

Gebackene Wirsingspalte, Kartoffelstampf, marinierte Fetawürfel, Peperoni-Salsa

22 / 18

KLASSISCH & KREATIV

Saltimbocca vom Aaretaler Duroc Schwein, Tomaten-Butter Sauce, Parmesanrisotto, gebackene Winterrüben

23 / 19

PASTA & AMORE

Orecchiette, Zitronenrahmsauce, Kapern, schwarze Oliven, Petersilie

21 / 17

RÜBIS & STÜBIS

Eine hausgemachte Überraschung. Wahlweise vegetarisch. «*Es het solangs het*».

18 / 15

GESUND & FIT

Ruchbrot-Crostini mit Geisskäse von Biolokal (*Bio*), eingemachte Birne, Lavendel, Marktsalat, Kerne, Hausdressing

21 / 17

TATAR, TARTARE & TARTAR

Feingeschnittenes Rindfleisch (*Bio*), Haussauce, eingemachtes Gemüse, gepickelte Pilze, Senfsaat, getoastetes Ruchbrot

28

SÜSSES

PRALINÉ

Schokoladenkuchen, Früchtekompott, Mandelkrokant

8

AFFOGATO

Hausgemachte Vanilleglace, Espresso-Shot

7

GEBACK

Etwas Kleines zum Kaffee. Oder einfach so. *Gerne geben wir über das aktuelle Angebot Auskunft.*

Nach Tagesangebot



Wir servieren nur Schweizer Fleisch und Fisch aus der Region und nach Möglichkeit Biogemüse und -obst. Lebensmittelverschwendungen ist für uns Tabu. Unsere Portionengrößen sind diesem Umstand angepasst. Wir servieren aber immer gerne einen Nachschlag. Gerne geben wir über Allergene in unseren Speisen Auskunft. Die Preise sind in Schweizer Franken, die gesetzliche Mehrwertsteuer ist inbegriffen.