



TIME FOR LUNCH

CHEF'S CHOICE

VORSPEISE | STARTER

GRÜNER BLATTSALAT
Kerne | Nüsse

GREEN LEAF SALAD
seeds | nuts

oder - or

RAUCHFORELLE
Kartoffel-Bohnensalat

SMOKED TROUT
potato and bean salad

oder - or

GRÜNE SPARGELCREMESUPPE
Rauchlachsstreifen

GREEN ASPARAGUS CREAM SOUP
smoked salmon strips

HAUPTGANG | MAIN COURSE

DORADE
Tomatensugo | Salzkartoffeln

SEA BREAM
tomato sugo | boiled potatoes

oder - or

RINDSGULASCH
Peperoni | Wildreis

BEEF GOULASH
bell peppers | wild rice

oder - or

CHAMPAGNERRISOTTO

CHAMPAGNE RISOTTO

Dessert | Dessert

FRISCHE ERDBEEREN
hausgemachtes Vanilleeis

FRESH STRAWBERRIES
homemade vanilla ice cream

FRÜHLINGSSALAT
Frühlingsgemüse | Pinienkerne

SPRING SALAD
spring vegetables | pine nuts

16.-

RINDSTARTAR
Hausgemachte Kräutermayonnaise | Brioche-Toast

BEEF TARTARE
homemade herb mayonnaise | brioche toast

24.-

GERSTEN-GEMÜSE MINISTRONE

BARLEY AND VEGETABLE MINISTRONE

22.-

TAGLIATELLE FATTE IN CASA
Ragù alla bolognese

HOMEMADE TAGLIATELLE
ragù alla bolognese

26.-

SPIELHOFER FORELLE VOM GRILL
Mangold | Petersilienkartoffeln

GRILLED SPIELHOFER TROUT
Swiss chard | parsley potatoes

38.-

MUOTATHALER KALBSKOTELETT
Kartoffelstock | Frühlingsgemüse

MUOTATHALER VEAL CHOP
mashed potatoes | spring vegetables

55.-

GEGRILLTER RAUCHTOFU
Bulgur-Kichererbsensalat | Macadamia Harissa

GRILLED SMOKED TOFU
bulgur and chickpea salad | macadamia harissa

36.-

TARTELETTE
Rhabarber | Vanille | Schokolade

TARTLET
rhubarb | vanilla | chocolate

18.-

CHF 54.- für ein 3-Gang-Menü inklusive einem Glas Wein, 0,5 l Mineralwasser und einem Kaffee
CHF 54.- for a 3-course-menu including a glass of wine, 0,5 l mineral water and one coffee

Donnerstag, 4. Juni 2026, Samstag, 6. Juni 2026 & Sonntag, 7. Juni 2026 | 12.00 Uhr – 14.00 Uhr
Thursday, 4. June 2026, Saturday, 6. June 2026 & Sunday, 7. June 2026 | 12.00 – 02.00 PM

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. | All prices incl. 8.1 % VAT.