



TIME FOR LUNCH

CHEF'S CHOICE

VORSPEISE | [STARTER](#)

GURKEN-DILL-SALAT
Joghurt

CUCUMBER AND DILL SALAD
yoghurt

oder - or

BÜNDNERFLEISCH-TELLER «PONTRESINA»

BÜNDNERFLEISCH PLATTER «PONTRESINA»

oder - or

MELONEN-GAZPACHO
Marinierter Kräuter-Hüttenkäse

MELON GAZPACHO
marinated herb cottage cheese

HAUPTGANG | [MAIN COURSE](#)

HAUSGEMACHTE EGLI-KNUSPERLI
Grüner Blattsalat | Tartarsauce

HOMEMADE CRISPY PERCH FILLETS
green leaf salad | tartare sauce

oder - or

OSSO BUCO
Kartoffelstock | grüner Spargel

OSSO BUCO
mashed potatoes | green asparagus

oder - or

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI
Kirschtomaten | Basilikum

HOMEMADE TAGLIOLINI
cherry tomatoes | basil

Dessert | [Dessert](#)

APFELSTRUDEL
Bourbon-Vanillesauce

APPLE STRUDEL
Bourbon vanilla sauce

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

Samstag, 13. Juni 2026 & Sonntag, 14. Juni 2026 | 12.00 Uhr – 14.00 Uhr
Saturday, 13. June 2026 & Sunday, 14. June 2026 | 12.00 – 02.00 PM

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 MINESTRONE

BARLEY AND VEGETABLE MINESTRONE

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.-

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