

Mittagsmenüs und Sonntagsmenüs 26. Oktober bis 1. November 2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Sonntag
Blumenkohlsuppe Backerbsen	Kokos-Currysuppe Korianderrahm	Peperoniessenz Crêperoulade	Gemüsecrèmesuppe Schwarzbrot- Pistaziencrumble	Weisse Tomatensuppe Basilikumschaum	Weissweinsuppe Chorizoknuser
					
Lammhuft mit Kräuterkruste Salbeijus Süsskartoffelgnocchi Tomaten-Fenchelgemüse	Brasato di manzo Barolojus gebackene Kartoffeln grüne Bohnen	Kaninchenragoût Thymian-Zitronensauce Serviettenknödel Vichykarotten	Nierstück vom Thurgauer Apfelschwein Calvadosjus, Spätzli glasiertes Gemüse	Truthahnbrust Pilawreis Mangobutter Romanesco	Rindshuft Eierschwämmli- Rahmsauce, Linguine saisonales Gemüse
<i>oder</i>	<i>oder</i>	<i>oder</i>	<i>oder</i>	<i>oder</i>	<i>oder</i>
Orecchiette Artischocken, getrocknete Tomaten, Feta	Mediterrane Gemüselasagne Mozzarella Basilikumschaum	Sautierte Gnocchi Gorgonzolasauce Spinat Baumnüsse	Phad Thai Ei, Cashewkerne	Orientalischer Couscous Granatapfel, Rosinen Zupfsalat	Schollenfilet Meerrettichsauce Lisciostampf Kefen
					
Weisses Schokoladenmousse Pfirsichragoût	Kaffee-Käsekuchen caramelisierte Baumnüsse	Hausgemachtes Melissensorbet Aprikosenragoût	Birnen-Panna cotta Lebkuchencrumble	Weisses Schokoladenparfait Blutorange, Vanillecrumble	Schwarzwälder Kirschroulade
					
Menu komplett 36 zwei Gänge 29	Menu komplett 36 zwei Gänge 29	Menu komplett 36 zwei Gänge 29	Menu komplett 36 zwei Gänge 29	Menu komplett 36 zwei Gänge 29	Sonntagsmenü komplett 45
Vegimenu komplett 32 zwei Gänge 25	Vegimenu komplett 32 zwei Gänge 25	Vegimenu komplett 32 zwei Gänge 25	Vegimenu komplett 32 zwei Gänge 25	Vegimenu komplett 32 zwei Gänge 25	