

«La dolce vita»

22. bis 25. April 2025

«Combo Roter Platz» CHF

Stellen Sie Ihre Vorspeise von unserem Buffet selbst zusammen,
dazu 5 dl Mineralwasser und ein Kaffee oder Tee 12.00

«zum Starten – sofort serviert»

Saisonale Suppe oder bunter Tagessalat mit Hausdressing und saisonalen Toppings. 6.50
Lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie unser Servicepersonal

«Rotes Menu»

Pulled-Pork-Burger / IP-Suisse-Schweinefleisch / Red-Sesam-Bun / Burger-Relish / 25.50
Red Coleslaw-Salade / Röstzwiebeln / Sweet-Potato-Fries

«Hauptspeisen»

Grünes Kokos-Thai-Curry / Spargel / Edamame-Bohnen / Zucchini / Broccoli / 21.50
Erbsen / Jasminreis / geröstete Erdnüsse
zusätzlich mit gebratenen Pouletbrustwürfel oder Mungobohnen-Bits +3.50

Wiener Schnitzel vom Schweinsnierstück / Preiselbeeren / Pommes frites / 27.50
farbenfrohes Frühlings-Gemüse

Grüner und weisser Spargel / Sauce Hollandaise / Frühlingskartoffeln aus dem Ofen 24.50
mit Parmaschinken oder Halloumisteach + 4.50
mit Pouletbrust, Kalbshackbraten oder Lachsfilet + 5.50

Gebratene Lachsfilet-Tranche / Limettensauce / Wildreis-Mix / 26.50
saisonales Marktgemüse

Kalbshackbraten* / Morchelrahmsauce / hausgemachter Kartoffelstock / 26.50
saisonales Marktgemüse
**vegetarisch mit Quornschnitzel*

Fitnesssteller / gebratene Lachsfilet-Tranche / Zitrone 26.50

Fitnesssteller / vegane Mungobohnen-Bits / Mandel-Crème fraîche 24.50

Fitnesssteller / paniertes Schweins-Schnitzel / Preiselbeeren / Zitrone 27.50

Fitnesssteller / gebratene Pouletbrust / Kräuterbutter 26.50

«Zum Abschluss»

Panna Cotta mit Beerenragout im Weckglas 5.50

Deklaration Fisch, Fleisch und Backwaren

Poulet, Schwein, Kalb: Schweiz
Parmaschinken: Schwein Italien
Lachs: Zucht Norwegen
Sesam-Bun: Schweiz