MITTAGS IN DER ENTE

Von Dienstag bis Freitag

Zu unseren Mittagsmenüs servieren wir einen kleinen Menüsalat oder eine kleine Tagessuppe.

Schwyzer Chäshörnli mit Röstzwiebeln 26
Brösmeli und Apfelmus

Kalbshackbraten am Mittag 36
Sherry-Rahmsauce, Kartoffelstock und glasierte Rüebli (Schweizer Kalb von Urs Widmer in Lichtensteig)

Winterlicher Blattsalat mit Apfelspalten 27
Ricotta, Baumnüssen und italienischem Dressing

Jeden Tag etwas Neues – 13. Oktober bis 16. Oktober 2026

Dienstag

Kalbsschnitzel al Limone mit Bimi-Broccoli und Tagliolini 36
(Schweizer Fleisch von der Metzgerei Angst in Zürich)

Mittwoch

Geschmortes Wildschweinragout mit Pilzen 33
Schupfnudeln, Rotkraut und Marroni (Wildschwein aus Spanien)

Donnerstag

Rindsgeschnetzeltes an Pommery-Senfsauce 34
Butternüdeli und Ingwerkarotten (Rindfleisch von Dieter Meier, Argentinien)

Freitag

Gebratenes Zürisee-Felchenfilet an Räuschlingsauce 35
Venere-Reis und Blattspinat (Felchenfilet von Sämi Weidmann, Stäfa)

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.
Bei Allergien oder Intoleranzen informieren Sie unsere Mitarbeitenden