



Menü des Tages

Mittag, 24. August 2026

Kohlrabi-Rohkost
mit geräuchertem Forellenfilet
und Kräuter-Schmand 12

Beerenkaltschale mit Sekt 12

Gegrilltes Rinderlendensteak
in Champignon-Rahmsauce,
Brandteigkartoffeln und kleiner Salat 29

€ 64,--*

oder

Pochierte Hechtklößchen in Safranschaum,
Kräuterreis, Rote Bete Sprossen,
und Karotten-Ingwergemüse 28

€ 63,--*

oder

Gebratene Hähnchenkeule
in Rosmarinsauce,
Maisgemüse und Kroketten 27

€ 62,--*

oder

„Cordon bleu“ von der Aubergine,
gefüllt mit Gorgonzola
an Tomaten-Pistazien-Ragout,
Paprikareis und Rucola 27

€ 62,--*

Bunter Früchteeisbecher
mit Himbeersauce,
Maraschino und Schlagsahne 12

oder

Vanillepudding mit Eierlikör und Kiwi 10

*Menüpreise



Menü des Tages

Abend, 24. August 2026

Kleiner Salatteller mit Balsamico-Zwiebeln 10

Thunfisch-Salat

mit Kirschtomaten, Ei und Toastecke 12

Schaumsuppe von Steinpilzen
mit Schnittlauch-Sahnehaube 13

Rosa gebratene Kalbshüfte
in Rahmsauce, Blumenkohlgemüse
und Butternudeln 28

€ 75,--*

oder

Bachforellenfilet
in Zitronenbutter gebraten,
Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln 30

€ 77,--*

oder

Schweizer Wurstsalat mit Zwiebelringen,
eingelegtem Essiggemüse,
Brotauswahl und Butter 25

€ 72,--*

oder

Zweierlei angemachter Quark
mit Folienkartoffel, gebackenem Rucola und Kirschtomaten 25

€ 72,--*

Warmer Apfelstrudel
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme, Rum-Sauce,
Sahne und kleiner Früchtegarnitur 12

oder

Frischer Obstsalat
mit Walnüssen und Mangosorbet 12

Käseauswahl vom Wagen 15

***Menüpreise**

Eine Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.