

*Abendessen zwischen
18:30 Uhr und 20:30 Uhr*

*Unsere Aperitif Empfehlung
Am 12. September 2026*

Sekt mit Holunder
€ 4,90

Zum Abendessen empfehlen wir Ihnen heute:

ALPACA CABERNET SAUVIGNON

Chile 0,2 l 6,40 €
*Leuchtendes Rot mit violetten Reflexen. Kräftig und würzig
präsentiert sich dieser Rotwein im Glas. Aromen von Pflaumen
und Tabak schmeicheln der Nase. Ein trockener, kräftiger Wein*

oder aus unserem Weinklimaschrank:

CA' DEL PRATO – Prima Rosa IGT 0,75 l 34,00 €

Italien
*Ein brillant leuchtendes Rosa in der Farbe. Erfrischend lebendig
mit zarten Himbeer- und Walderdbeernoten und einem Hauch
von Minze. Angenehm fruchtig und animierend mit einer
ausgewogenen Säure.*

Das Menü berechnen wir für Gäste ohne Halbpension mit 41,00 €

Bunte Salate | hausgemachte Dressings
€ 8,20

*Rinderkraftbrühe | buntes Gemüsemosaik |
Kräuterflädle | Bergschnittlauch*
€ 7,20

*Putenbrustgeschnetzeltes „Zürcher Art“ |
Gewürzgurken | Champignons | Rösti*
€ 24,50

oder

*Rinderroulade „Bürgerlich“ | Burgundersoße |
Duett von der Karotte | sahniges Kartoffelpüree*
€ 24,80

oder

Aus unserer vegetarischen Küche:

*Gefüllte Paprika | Gemüse-Couscous |
Hirtenkäse*
€ 20,80

Tiramisu im Glas
€ 7,20

***Lassen Sie den Tag mit einem unserer edlen Brände
in unserer Lobby ausklingen***

Allergene können auf Wunsch bei uns eingesehen werden!!

Liebe Gäste!
Bitte kreuzen Sie ihren gewünschten Hauptgang auf dieser Speisekarte an!!