

# Mittagsmenu vom 15.04.2026

**Menu 1** **24.00**

Gürbetaler Ofenfleischkäse mit Calvadossauce, Pilawreis und glasierten Krautstielen

**Menu 2 Vegi** **22.00**

Champignon-Tempura mit Avocadocreme, Linsen und Fenchelsalat

**Menu 3 Wochenpasta** **21.00**

Orechiette mit gebratenem Speck, Oliven, Frühlingszwiebeln, Basilikum, Parmesan und Limonen-Olivenöl

**Maiscremesuppe mit Whisky**

Zu unseren drei Mittagsmenus servieren wir Ihnen wahlweise die **Tagessuppe** oder einen kleinen **Salat**

**Waleser Lammhüfli (GB) gebraten mit Thymanjus** 42.00

Spinat-Kartoffelnocchi und Gemüse

**Rindstatar (140g) mit Ängelibeck-Toast und Butter** 28.00

**Frühlingsalat mit Gürbetaler Rohschinken, Spargeln, Kernenmix** 24.00

mit Honig-Basamico-Vinaigrette

**Coq auf Vin blanc vom Schwarzfederhuhn aus Fribourg** 36.00

Tagliatelle und Gemüse

**LUMA Angus Rinds-Flanksteak mit Birnensalsa** Bratkartoffeln und Gemüse 43.00

**Fjord-Lachsforellentranch (NOR) mit Limetten-Petersiliensauce** 36.00

Venerereis und Spargeln

**Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen** rohe Rösti und Gemüse 45.00

**Menüsalat oder Menüsuppe** 5.50

**Minidessert** 6.00

**Weinempfehlung**

**Weiss - Aligoté 2024** Domaine Les Perrières - Peissy GE CHF 8.50

**Rot - Calimaia 2021** Vino Nobile di Montepulciano - Sangiovese - Frescobaldi (I) CHF 8.80