

### VORSPEISE

**Selleriecrèmesuppe** .....10,-  
schwarzem Pfeffer

### HAUPTGANG

**Hirschkraut** .....26,-  
glasierem Apfel | Rosenkohl | Speck | Butterspätzli

### DESSERT

**Panna Cotta** .....10,-  
Mandarinen-salat

**Herzlich Willkommen**  
zum Sonntagsessen. Wir haben für Sie  
ein feierliches Menü zusammengestellt.  
Geniessen Sie Ihren Sonntag.

**Guten Appetit**

**SONNTAG**  
30. Januar 2023

### TAGESEMPFELUNG

**Weisswein**  
**Sassaia Ticino Bianco di Merlot**  
Vinatterieri | Tessin | Schweiz  
1dl CHF 6

**Rotwein**  
**Sassaia Ticino Rosso di Merlot**  
Vinatterieri | Tessin | Schweiz  
1dl CHF 6

**Bier**  
**Grimbergen blond**  
2,5dl CHF 6,90

### Sehr geehrte Gäste

Wir verwenden Fleisch aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden speziell deklariert.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise in CHF inkl. 7,7% MWST.

Die Rechnungsstellung in Euro erfolgt zum aktuellen Tageskurs

Vegetarisch Vegan Gluten Frei

### DIE MENÜPREISE

**3 Gänge** .....39,-

**2 Gänge** .....32,-  
(ohne Vorspeise oder ohne Dessert)

### ALS SENIOREN MENÜ

**3 Gänge** .....34,-

**2 Gänge** .....27,-  
(ohne Vorspeise oder ohne Dessert)

**Hauptgang** .....22,-

## STARTER

**Celery cream soup** .....10,-  
black pepper

## MAIN COURSE

**Deer stew** .....26,-  
glazed apple | Brussels sprouts | bacon | Butter Spätzle

## DESSERT

**Panna cotta** .....10,-  
mandarin salad

### Welcome!

For Sunday we have put together a festive menu and fine classics for you. Enjoy your Sunday.

**Pon Appetit**

## SUNDAY

30. January 2023

## DAILY RECOMMENDATION

### White wine

**Sassaia Ticino Bianco di Merlot**  
Vinatterieri | Tessin | Switzerland  
1dl CHF 6

### Red wine

**Sassaia Ticino Rosso di Merlot**  
Vinatterieri | Tessin | Switzerland  
1dl CHF 6

### Beer

**Grimbergen blond**  
2,5dl CHF 6,90

### Dear guests

We use meat from Swiss production. Exceptions are specially declared.

On request, our employees will be happy to inform you about ingredients in our dishes that could trigger allergies or intolerances.

Prices in CHF including 7.7% VAT.

Invoices in Euro are issued at the current daily exchange rate

 vegetarian  vegan  gluten-free

## THE MENU PRICES

**3 courses** .....39,-

**2 courses** .....32,-  
(without starter or without dessert)

## AS A SENIOR MENU

**3 courses** .....34,-

**2 courses** .....27,-  
(without starter or without dessert)

**Main course** .....22,-