



SONNTAGSMENU

5. MAI 2024

SALATAUSWAHL VOM BUFFET

SPARGELCREMESUPPE

GLASIERTE KALBSBRUSTSCHNITTE

ZWEIFARBIGE SPÄTZLI

FRÜHLINGSGEMÜSE

LINZERTORTE

MENUPREIS 26.00

WEINEMPFEHLUNG:

CUVÉE 1 – MERLOT 2019

TAMBORINI SA, LAMONE, TESSIN

75CL CHF 43.00

10CL CHF 6.00

PREISE IN CHF UND INKL. MWST.

ÄNDERUNGEN IM MENUPLAN BLEIBEN VORBEHALTEN.

WIR VERARBEITEN AUSSCHLIESSLICH SCHWEIZER FLEISCH. AUSNAHMEN WERDEN LÄNDERSPEZIFISCH AUF DEM MENUPLAN DEKLARIERT (NZL-NEUSEELAND; AUS-AUSTRALIEN; F-FRANKREICH; H-UNGARN; V-VIETNAM; NO-NORWEGEN). SEIT JANUAR 2006 SIND WIR VERPFLICHTET, SIE DARAUFG HINZUWEISEN, DASS IN UNSEREN SPEISEN UND GERICHTEN FOLGENDE ALLERGENE STOFFE ENTHALTEN SEIN KÖNNEN: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH, EIER, FISCHE, KREBSTIERE, SOJABOHNEN, ERDNÜSSE, WALNÜSSE, CASHENWÜSSE, HASELNÜSSE, MACADAMIANÜSSE, PARANÜSSE, PECANNÜSSE, PISTAZIEN, SESAMSAMEN, SELLERIE, SENF, SULFIDE. INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE VON UNSEREM SERVICETEAM.

