

Sonntag, 11. Oktober 2026

Tagessuppe zu Menu 1–4 Vegi und Vegan Klare Linsensuppe mit Gemüseswürfeli

Menu 1 Fr.39.50 Kleine Port. Fr.35.50
Kalbsvoressen *Bürgerliche Art* an
Rotweinsauce mit Gemüseswürfeli
Feine Nüdeli mit Brösmeli
Kopfsalat *Mimosa*

Menu 2 Fr.40.50 Kleine Port.36.50
Wolfsbarschfilet gebraten *Luzernerart*
mit Kapern, Tomatenwürfeli und
Champignons, Gemüsereis
gedämpfter Blattspinat

Menu 3 Fr.44.50 Kleine Port. Fr.40.50
Rehgeschnetztes an feiner
Wildrahm-Preiselbersauce
Hausgemachte Spätzli
Kopfsalat Mimosa

Menu 4 Fr.49.50
Entrecote *Double* vom irischen Angus Beef
gratiniert mit hausgemachter Café Paris
Kartoffelkroketten
Mischgemüse vom Markt

Sonntagshit 1 Lammkoteletten (NS) *Provencale* mit viel Kräutern, Kartoffelkroketten
Mischgemüse vom Markt **Fr.39.50**

Sonntagshit 2 *Mah Meh* Indonesisches Nudelgericht mit Pouletbrustgeschnetztem
viel Gemüse, exotisch gewürzt, Kroepeck, Kopfsalat **Fr.34.50**

***Suure Mocke* Rindsbraten vom Laffenspitz an kräftiger Rotweinsauce Kartoffelstock** **Fr.36.50**

Muggenbühl Spezial Hausgemachter Kalbshackbraten (ohne Schweinefleisch) immer frisch
gebacken, an Rotwein-Kräuterjus, Frischer Kartoffelstock (25.Min.) **Fr.36.50**

Kleines Kalbscordon – bleu gefüllt mit Bauernschinken und Gruyerekäse
Pommes frites, Mischgemüse vom Markt oder auf buntem Salatteller **Fr.44.50**

Vegimenu Rösti Pastetli mit frischen Eierschwämmli an Rahmsauce, Kopfsalat **Fr.35.50**

Veganmenu Seitan – Geschnetztes *Zürcherart* Rösti mit Olivenöl, Kopfsalat **Fr.35.50**

Währschaft Kutteln *alla Nonna al forno* mit Tomatensauce, Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch
Gemüseswürfeli, parfümiert mit Grappe, Schnittlauchkartoffeln **Fr.32.50**

Waadtänder Saucisson auf feinem Kartoffel-Lauchgemüse, Kopfsalat **Fr.32.50**

Rindszunge an Maderesauce, Frischer Kartoffelstock, Mischgemüse **Fr.34.50**

Top Hit Kalbssteak an Eierschwämmli rahmsauce, Breite Nudeln mit Brösmeli **Fr.48.50**

Kalbskotelett *Mailänderart* 300g paniert mit Grana Padano oder mit Butter
und frischem Salbei, Weisswein - Risotto **Fr.49.50**

Hausspezialitäten Kalbsleberli geschnetztes *Venezianische Art* in Butter sautiert mit viel
Zwiebeln und Kräutern, Goldbraune Rösti **Fr.39.00**

Kalbsgeschnetztes *Zürcherart* an Rahmsauce mit frischen Champignons
Goldbraune Rösti, Kopfsalat **Fr.44.50**

Schweinskotelett 300g *Mailänderart* paniert mit Parmesan, Weissweinrisotto
oder auf Fitnessteller mit Melonenschnitz **Fr.38.50**
oder mit hausgemachter Café Paris überbacken, Pommes frites **Fr.35.50**

Bauern-Schweinskotelett 300g (mit Schwarte) gratiniert mit Café Paris
Weisswein - Risotto **Fr.38.50** mit Pommes frites **Fr.35.50**
oder auf Fitnessteller mit Melonenschnitz **Fr.38.50**

Siedfleisch warm vom Hohrücken, Meerrettichschaum, Bouillongemüse
Schnittlauchkartoffeln **Fr.36.50** oder mit frischem Kartoffelsalat **Fr.34.50**