

Sonntag, 13. September 2026

Tagessuppe zu Menu 1–4 Vegi und Vegan Frische Kürbiscremesuppe

Menu 1 Fr.39.50 Kleine Port. Fr.35.50
 Rindsgeschnetzeltes *Stroganoff*
 an kräftiger Rotweinsauce
 Hausgemachte Spätzli
 Menusalat

Menu 2 Fr.39.50 Kleine Port. Fr.35.50
 Schweinsschnitzel *Winzerart*
 an Wildrahmsauce mit Traubenbeeren
 Breite Nudeln mit Brösmeli
 Menusalat

Menu 3 Fr.42.50 Kleine Port. Fr.38.50
 Wolfsbarschfilet (GR) Grenoblerart
 mit Zitronenwürfeli und Kapern
 Schnittlauchkartoffeln
 Gedämpfter Blattspinat

Menu 4 Fr.42.50
 Franz. Entenbrust rosa gebraten
 an feiner Orangen-Pfeffersauce
 Hausgemachte Spätzli -
 Rotkraut mit Marroni

Sonntagshit 1 Rindsfilet – Würfel *Madagaskar* an feiner Pfefferrahmsauce
 im Gemüse - Reisring, Menusalat **Fr.48.50**

Sonntagshit 2 Schweinskotelett *Muggenbühl* mit Tomaten und Mozzarella überschmelzt
 Weisswein – Risotto. Menusalat **Fr.38.50**

Muggenbühl - Grillteller mit 3 Pouletflügeli, 1 Hacktätschli, 1 Wiedikerli, Maiskolben, Spare
 Ribs, Relishsauce, auf buntem Salatteller mit Melonen oder mit Pommes frites **Fr.37.50**

***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 1 Frische Eierschwämmli an Rahmsauce auf breiten Nudeln, Menusalat **Fr.35.50**

Vegimenu 2 *Melanzana al Parmigiana* panierte Aubergine-Scheiben mit Tomaten,
 Mozzarella und Parmesan im Ofen überschmelzt, Menusalat **Fr.32.50**

Veganmenu Vegane Schnitzeli gebraten, Pommes frites, Menusalat **Fr.32.50**

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

Kalbsgeschnetzeltes *Zürcherart* an Rahmsauce mit frischen Champignons
 Goldbraune Rösti, Menusalat **Fr.44.50**

Schweinskotelett 300g *Mailänderart* paniert mit Parmesan, Weissweinrisotto
 oder auf Fitnesssteller 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 Fitnesssteller mit Melonenschnitz **Fr.38.50**

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