Sonntag, 22. November 2026

Tagessuppe zu Menu 1–4 Vegi und Vegan Frische Kürbiscremesuppe

Menu 1 Fr.40.50
Schlachtteller mit Blutwurst,Leberwurst
Speck aus dem Salz,Rippli vom Hals
Wädli,Schnittlauchkartoffeln
Sauerkraut oder Dörrbohnen

Menu 2 Fr.42.50
*Wolfsbarschfilet gebraten *Luzernerart**
mit Tomatenwürfeli,Champignons und
Kapern,Gemüsereis
Menusalat

Menu 3 Fr.48.50 Kleine Port. Fr.44.50
Würfel vom Rindsfilet (PY)
an feiner Stroganoffsauce
Breite Nudeln mit Brösmeli
Menusalat

Menu 4 Fr.48.50Kleine Port. Fr.44.50
Kalbshohrücken am Stück gebraten
an feiner Steinpilzrahmsauce
Breite Nudeln mit Brösmeli
Mischgemüse vom Markt

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

*Lammkoteletten *Provencale* mit viel Kräutern,Weisswein-Risotto,Menusalat* **Fr.40.60**

Muggenbühl Spezial *Hausgemachter Kalbshackbraten (ohne Schweinefleisch) immer frisch gebacken, an Rotwein-Kräuterjus, Frischer Kartoffelstock Gemüse* **Fr.39.50**

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

Vegimenu *Handgemachte Ravioli gefüllt mit Vacherin Mont d*Or in Butter geschwenkt mit Wirsingstreifen,Menusalat* **Fr.38.50**

Veganmenu *Quornfilet gebraten an Stroganoffsauce,Teigwaren, ,Menusalat* **Fr.35.50**

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

Geräuchtes Rippli vom Hals, Speck aus dem Salz und Schweinswürstli
Schnittlauchkartoffeln ,Sauerkraut oder Dörrbohnen **Fr.36.50**

*Schweinsschnitzel vom Hüftli *Saltimbocca* mit Rohschinken und frischem*
Salbei, Weisswein – Risotto, Menusalat **Fr.34.50**

Top Hit *Kalbssteak an Steinpilzrahmsauce , 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 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**