

Sonntag, 4. Oktober 2026

Tagessuppe zu Menu 1–4 Vegi und Vegan Frische klare Gemüsesuppe

Menu 1 Fr.39.50 Kleine Port. Fr.35.50
 Toggenburger Alpschwein - Krustenbraten
 an Rotwein Kräuterjus
 Hausgemachter Kartoffelgratin
 Mischgemüse vom Markt

Menu 2 Fr.36.50
 Gebackene *Rotaugenfilet vom Zürisee
 Sauce Tartare
 Schnittlauchkartoffeln
 gedämpfter Blattspinat

Menu 3 Fr.42.50 Kleine Port. Fr.38.50
 Lammkoteletten (NS) Provencale
 mit viel Kräutern
 Weisswein – Risotto, Eisbergsalat

Menu 4 Fr.40.50 Kleine Port. Fr.36.50
 Kalbsvoressen *Burgunderart*
 an kräftiger Rotweinsauce
 Breite Nudeln mit Brösmeli, Eisbergsalat

Sonntagshit Franz. Entenbrust rosa gebraten an feiner Orangen – Pfeffersauce
 Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni **Fr.39.50**

Irländisches Entrecote, Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten, Mischgemüse vom Markt Fr.44.50

***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, Eisbergsalat **Fr.35.50**

Veganmenu Seitan – Geschnetzeltes *Zürcherart* Rösti mit Olivenöl, Eisbergsalat **Fr.35.50**

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

Waadtänder Saucisson auf feinem Kartoffel-Lauchgemüse, Eisbergsalat Fr.32.50

Rindszunge an Maderesauce, Frischer kartoffelstock, Mischgemüse Fr.34.50

Bauern-Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce, Goldbraune Rösti, Eisbergsalat 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, Eisbergsalat **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**