



DONNERSTAG / 15. Januar 2026

THURSDAY / 15th January 2026

1. **Salat und Vorspeisen** / nach eigener Wahl vom Buffet (CHF 25)

Salads, appetizers and starters / from the buffet

2. **Kürbissuppe** / Ingwer (CHF 8)

Pumpkin soup / ginger

oder / or

Fruchtsaft Erfrischung (CHF 5)

Fruit juice refreshment

3. **Geschnetzelte Kalbsleber** / Zwiebeln | Kräuterjus

Kartoffelpüree | Stielmangold (CHF 39)

Sliced veal liver / onions | herb jus | mashed potatoes

swiss chard

oder / or

Gebratenes Zanderfilet / Kräutersenfkruste | Weissweinsauce

Polenta Gnocchi | konfierter Fenchel (CHF 39)

Fried pike-perch fillet / herb mustard crust

white wine sauce | polenta gnocchi | confit fennel

oder / or

Risotto / geschmorter Kürbis | Kerne Öl (CHF 24)

Risotto / braised pumpkin | seed oil

4. **Früchte Gratin** (CHF 12)

Fruit gratin

oder / or

Käse zur Auswahl vom Buffet (CHF 25)

Cheese selection

Menüpreis ohne Halbpension CHF 58 inkl. MwSt. / Herkunft Fleisch & Fisch: Schweiz & Estland

Price of menu without half board package CHF 58 (incl. VAT) / Origin of meat & fish: Switzerland & Estonia

Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.

For questions regarding allergen ingredients please contact our service staff.