



DIENSTAG / 11. August 2026

TUESDAY / 11th August 2026

1. **Salat und Vorspeisen** / nach eigener Wahl vom Buffet (CHF 25)
Salads, appetizers and starters / from the buffet

2. **Mangoldcremesuppe** (CHF 8)
Swiss chard cream soup

oder / or

Fruchtsaft Erfrischung (CHF 5)
Fruit juice refreshment

3. **Geschmortes Lammragout** / grüner Pfeffer

Butterspätzle | Rahmlauch (CHF 39)

Braised lamb ragout / green pepper

butter spaetzle | creamed leeks

oder / or

Paniertes Flunderfilet / Kräutersenssauce

Süsskartoffelpüree | konfierter Fenchel (CHF 39)

Breaded flounder fillet / herb mustard sauce

mashed sweet potatoes | confit fennel

oder / or

Rösti Taschen gefüllt mit Kräuterquark / Basilikumsauce

Paprika | Avocado (CHF 24)

Rösti pockets filled with herb quark / basil sauce

bell peppers | avocado

4. **Glace** / Rahm | Schokoladensauce (CHF 12)

Ice cream / cream | chocolate sauce

oder / or

Käse zur Auswahl vom Buffet (CHF 25)

Cheese selection

Menüpreis ohne Halbpension CHF 58 inkl. MwSt. / Herkunft Fleisch & Fisch: Neuseeland/Australien & Niederlande
Price of menu without half board package CHF 58 (incl. Vat) / Origin of meat & fish: New Zealand/Australia & Netherlands

Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.
For questions regarding allergen ingredients please contact our service staff.