



DIENSTAG / 25. August 2026

TUESDAY / 25th August 2026

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

2. **Spinatsuppe** / rosa Pfeffer (CHF 8)
Spinach soup / pink pepper

oder / or

Fruchtsaft Erfrischung (CHF 5)
Fruit juice refreshment

3. **Geschmortes Hirschragout** / Preiselbeeren
glacierte Perlzwiebeln | Majoran-Spätzle | Rosenkohl (CHF 39)
Braised venison ragout / cranberries | glazed pearl onions
marjoram spaetzle | brussels sprouts

oder / or

Gebratenes Felchenfilet / Dillsauce | Reis-Galetten
Lauch-Mais (CHF 39)
Pan-seared whitefish fillet / dill sauce
rice galettes | leek and corn

oder / or

Hausgemachte Gemüse Tätschli / Ingwersauce
Avocado | Paprika (CHF 24)
Homemade vegetable patties / ginger sauce
Avocado | bell pepper

4. **Glace** / Himbeerkompott | Topping (CHF 12)
Ice cream / raspberry compote | topping

oder / or

Käse zur Auswahl vom Buffet (CHF 25)
Cheese selection

Menüpreis ohne Halbpension CHF 58 inkl. MwSt. / Herkunft Fleisch & Fisch: Europa & Europa
Price of menu without half board package CHF 58 (incl. Vat) / Origin of meat & fish: Europe & Europe
Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.
For questions regarding allergen ingredients please contact our service staff.