

OSTERMENU

KARFREITAG, 3. April 2026	SAMSTAG, 4. April 2026	OSTERSONNTAG, 5. April 2026 - Brunch	OSTERSONNTAG, 5. April 2026 - Abendmenu
<p>Tatar Swiss-Lachs Gurken Sauerrahm Kresse 15.5</p> <p>***</p> <p>Suppe Winzersekt Sellerie Croûtons 12.5</p> <p>***</p> <p>Hauptgang Kalbsnierstück Café de Paris Sauce Risotto Bohnen 47</p> <p><i>oder</i></p> <p>Kräuter-Pizokel Spinat Tomaten Ittinger Rebkäse 29</p> <p>***</p> <p>Dessert Crème brûlée Freudenfels Art</p> <p><i>oder</i></p> <p>Käsevariation 12.5</p> <p>4 - Gang Menu à CHF 86 / 69</p>	<p>Vorspeise Champignons Ziegenkäse Randen Schnittlauchvinaigrette 14.5</p> <p>***</p> <p>Suppe Lauch Sesam Miso-Joghurt 12.5</p> <p>***</p> <p>Hauptgang Martella-Hof Pouletbrust Bärlauch-Kruste Thurgados Kartoffeln Broccoli 47</p> <p><i>oder</i></p> <p>Zucchetti-Piccata Nuss-Polenta Tomaten-Salsa 29</p> <p>***</p> <p>Dessert Rhabarber-Streuselkuchen Sauerrahmglace</p> <p><i>oder</i></p> <p>Käsevariation 12.5</p> <p>4 - Gang Menu à CHF 86 / 65</p>	<p>Vom Buffet Klassisches Frühstücksangebot</p> <p>Servierte Speisen Eierspeisen Pasteten Sauce Cumberland Vitello Tonnato Caesar Salat Hummus Fladenbrot</p> <p>Hauptgang ab 11 Uhr vom Buffet</p> <p>Roastbeef Rosmarin-Jus Pouletgeschnetzeltes Stroganoff Forellenfilet Kapernbutter Kartoffelgratin Ofengemüse</p> <p>Dessert ab 11 Uhr vom Buffet</p> <p>Mini Muffin Tobleronemousse Osterküchlein Früchte-Platte</p> <p>Brunch CHF 65 Hotelgäste: Aufpreis auf Anfrage</p>	<p>Vorspeise Karotten Frischkäse Knackiger Salat Apfeldressing 14.5</p> <p>***</p> <p>Suppe Kartoffel Speck Röstzwiebeln 12.5</p> <p>***</p> <p>Hauptgang Schweinsfilet im Kräutermantel Rahmsauce Linguine Karotten 44</p> <p><i>oder</i></p> <p>Fregola Sarda Burrata Antipasti Rosmarin 29</p> <p>***</p> <p>Dessert Mohn Panna Cotta eingemachte Beeren</p> <p><i>oder</i></p> <p>Käsevariation 12.5</p> <p>4 - Gang Menu à CHF 83 / 65</p>