



à la Carte

Hausgemachte Kräuter-Spinatspätzle mit winterlichem Gemüseragout, Pilzen und Entlebucher
Biospähren Bergkäse überbacken CHF 25.00

Kartoffel-Gnocchi mit Zitronenschale und Melisse, Ziegenfrischkäse,
Spinat und Cherry-Tomaten CHF 28.00

Sautierte Eglifilets aus der Schweiz in geschmolzener Kräuterbutter
tournierte Safran-Kartoffeln und gedünsteten Krautstielen CHF 32.00

Pochiertes gefülltes MSC-Goldbuttfilet (Niederlande) mit Lostallo Lachs (Schweiz),
in Safransauce auf Buchweizen-Couscous und gedünsteten Spinat CHF 38.00

Kalbsschnitzel gefüllt mit Taleggio und Coppa in der Eihülle gebraten
auf Gemüse-Nudeln CHF 39.00

Grobe Schweinsbratwurst vom Hasi Hof mit Zwiebelschmelze
Kartoffelstock und glasierte dreifarbige Rüeblì CHF 43.00

Gebratenes Rinds-Entrecote vom Aubracrind mit Zwiebelkruste
Macairekartoffeln und buntes Wintergemüse CHF 48.00

*Für allgemein und halbprivat versicherte Patient*innen CHF 15.00 pro Menü, für privat versicherte
Patient*innen inklusiv*

*Soweit nicht anderweitig erwähnt, ist das Fleisch und der Fisch aus der Schweiz.
Für Allergene und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeitenden des Restaurants.*