



Cafébar

Restaurant

Lounge

«La dolce vita»

21. Oktober bis 25. Oktober 2024

«Combo Roter Platz» CHF

Stellen Sie Ihre Vorspeise von unserem Buffet selbst zusammen, 12.00
dazu 5 dl Mineralwasser und ein Kaffee oder Tee

«zum Starten – sofort serviert»

Saisonale Suppe oder bunter Tagessalat mit Hausdressing und saisonalen Toppings. 6.50
Lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie unser Servicepersonal

«Rotes Menu»

Grillierter Hirschburger (Hirsch & Schwein) / Red-Bun / marinierter Rotkabis / 26.50
Camembert / Preiselbeeren / knuspriger Speck / Spicy-Wedges / Cocktail-Sauce

«Hauptspeisen»

Gelbes Kokos-Thai-Curry / Ofengemüse / Kürbis / Süsskartoffeln / 21.50
Edamame-Bohnen / Jasminreis / geröstete Cashew-Kerne / Koriander
zusätzlich mit Pouletbrustwürfel, panierten Knusper-Crevetten +3.50
oder gebackenen Falafel

Reh-Geschnetzeltes / Wildrahmsauce / Preiselbeer-Birne / caramelisierte Marroni / 29.50
hausgemachte Spätzli / geschmortes Rotkraut

Hausgemachte gebratene Semmel-Knödel / Waldpilze-Ragout / 24.50
herbstliche Gemüsevariation

Gebackene Seehecht-Knusperli im Bierteig / Zitrone / Tartarsauce / 26.50
Kräuter-Reis / Broccoli mit Mandeln

Walliser Cordon Bleu vom Schweinsnierstück / Raclettekäse AOC / 27.50
Hinterschinken / Zitrone / Pommes frites / glasiertes Marktgemüse

Fitnessteller / gebratene Pouletbrust / Kräuterbutter 26.50

Fitnessteller / Walliser Cordon Bleu vom Schweinsnierstück / Zitrone 27.50

Fitnessteller / Seehecht-Knusperli im Bierteig / Zitrone / Tartarsauce 26.50

Fitnessteller / gebackene Falafel / Sour-Cream 24.50

«Zum Abschluss»

Kleines Vermicelle mit Vanilleglace, Rahm und Meringues 7.50

Poulet / Schwein / Schweiz
Seehecht / Wildfang Südost-Atlantik

Reh und Hirsch / EU
Crevetten / Zucht Vietnam

Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Die meisten Gerichte können auch ohne Fleisch/Fisch oder mit einer vegetarischen Alternative serviert werden