

MITTAGSMENÜ

12. MAI 2026 - 16. MAI 2026 / 12:00-14:30 UHR

Täglich frisch, täglich wechselnd

2-GANG MENÜ, INKL. 1 WASSER/SOFTDRINK UND 1 KAFFEE/TEE CHF 31

DIENSTAG	12.05.2026	MATJESSALAT „ROT“ KALBSRAHMGULASCH „ESTERHÁZY“ MIT CREMIGEM KARTOFFELPÜREE
MITTWOCH	13.05.2026	KLARE GEMÜSESUPPE MIT FEINER GEMÜSEINLAGE CURRY VOM SCHWEINEGESCHNETZELTEN SAISONGEMÜSE UND REIS
DONNERSTAG	14.05.2026	KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLEN MIT SÜSS-SCHARFER SAUCE SPECK-, SPINAT- UND KASPRESSKNÖDEL AUF SAUERKRAUT MIT BRAUNER BUTTER
FREITAG	15.05.2026	GEMÜSECREMESUPPE MIT CROUTONS ROSA GEBRATENE FLUGENTENBRUST MIT THYMIANJUS, KARTOFFELN UND APRIKOSENCHUTNEY
SAMSTAG	16.05.2026	BLATTSALAT MIT KNUSPRIGE GARNELEN IM KARTOFFELNEST BOEUF BOURGUIGNON MIT GLACIERTEN KAROTTEN UND WÜRFELKARTOFFELN

DESSERT-HIGHLIGHT DER WOCHE:

SACHERSNITTE MIT SCHLAGRAHM UND ZIMTEIS 18

EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH:

ENTRECÔTE MIT KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES UND SAISONALEM GEMÜSE	45
KLARE RINDERBOUILLON MIT KASPRESSKNÖDEL	14
SPARGELSUPPE	16
NÜSSLISALAT MIT GEBRATENEM SPARGEL MIT PARMASCHINKEN	29
RINDERCARPACCIO MIT RHABARBER-DRESSING, RUCOLA UND PARMESANSPÄNEN	25 / 32
HAUSGEBEIZTER SINGLE-MALT WHISKY-LACHS MIT SPARGELEIS	32 / 39

DESSERTEMPFEHLUNG:

APFELSTRUDEL MIT VANILLE GLACÉ	16
HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENMOUSSE	16

LUNCH MENU

MAY 12TH, 2026 TO MAY 16TH, 2026 / 12 PM - 2:30 PM

Prepared fresh each day, featuring daily changes

2 COURSE MENU, INCL. 1 WATER/SOFT DRINK AND 1 COFFEE/TEA CHF 31

TUESDAY	12.05.2026	MATJES HERRING SALAD "RED" VEAL CREAM GOULASH "ESTERHÁZY" WITH CREAMY MASHED POTATOES
WEDNESDAY	13.05.2026	CLEAR VEGETABLE BROTH WITH FINE SEASONAL VEGETABLES CURRIED PORK STRIPS WITH GARDEN VEGETABLES AND RICE
THURSDAY	14.05.2026	CRISPY SPRING ROLLS WITH SWEET CHILI SAUCE BACON, SPINACH AND CHEESE DUMPLINGS ON SAUERKRAUT WITH BROWN BUTTER
FRIDAY	15.05.2026	CREAM OF VEGETABLE SOUP WITH CROUTONS PINK-ROASTED DUCK BREAST WITH THYME JUS, POTATOES AND APRICOT CHUTNEY
SATURDAY	16.05.2026	GARDEN LEAF SALAD WITH CRISPY PRAWNS IN A POTATO NEST BOEUF BOURGUIGNON WITH GLAZED CARROTS AND DICED POTATOES

DESSERT HIGHLIGHT OF THE WEEK

SACHER CAKE SLICE WITH WHIPPED CREAM AND CINNAMON ICE CREAM 18

CHEF'S RECOMMENDATION:

ENTRECÔTE WITH HERBED BUTTER, FRENCH FRIES AND SEASONAL VEGETABLES	45
CLEAR BEEF BROTH WITH A PRESSED CHEESE DUMPLING	14
ASPARAGUS SOUP	16
LAMB'S LETTUCE WITH SAUTÉED ASPARAGUS AND PARMA HAM	29
BEEF CARPACCIO WITH RHUBARB DRESSING, ARUGULA AND PARMESAN SHAVINGS	25 / 32
CHEF'S MARINATED SALMON IN SINGLE-MALT WHISKY WITH ASPARAGUS ICE CREAM	32 / 39

CHEF'S DESSERT RECOMMENDATION:

TRADITIONAL APPLE STRUDEL ACCOMPANIED WITH VANILLA ICE CREAM	16
HOUSE-MADE CHOCOLATE MOUSSE	16