

## MITTAGSMENÜ

14. APRIL 2026 - 18. APRIL 2026 / 12:00-14:30 UHR

Täglich frisch, täglich wechselnd

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

DIENSTAG	14.04.2026	KLARE GEMÜSESUPPE MIT JULIENNE FASCHIERTES LAIBCHEN VOM KALB AN PILZSAUCE MIT KAROTTEN UND KARTOFFELPÜREE
MITTWOCH	15.04.2026	THUNFISCHSASHIMI MIT HAUSGEMACHTER PONZUSAUCE KALBSLEBER «TIROLER ART» MIT EIERSPÄTZLI
DONNERSTAG	16.04.2026	RETTICHKALTSCHALE BÄRLAUCH RISOTTO MIT POULET STREIFEN
FREITAG	17.04.2026	MANGO-AVOCADO-KIRSCHTOMATEN BURRATA-SALAT GEDÄMPFTER LACHS AN CHARDONNAY-RAHMSAUCE MIT GRÜNEM SPARGEL UND SÜSSKARTOFFELPÜREE
SAMSTAG	18.04.2026	KLARE RINDERSUPPE MIT GRIESSNOCKERL HÜNERSCHNITZEL NACH «WIENER ART» MIT KARTOFFELSALAT UND GRANTEN (PREISELBEEREN)

#### DESSERT-HIGHLIGHT DER WOCHE:

HAUSGEMACHTER TOPFENSTRUDEL AUF ZWETSCHGENSPIEGEL 18

#### EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH:

ENTRECÔTE MIT KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES UND SAISONALEM GEMÜSE	45
KLARE RINDERBOUILLON MIT KASPRESSKNÖDEL	14
KARTOFFELCREMESUPPE	14
NÜSSLISALAT AN SUDACHI-HONIGDRESSING MIT KRÄUTERSEITLINGEN, SPECK, ZWIEBELN UND KNOBLAUCH	29
VITELLO TONNATO	25 / 32
HAUSGEBEIZTER SINGLE-MALT WHISKY-LACHS MEAUX-SENF EIS UND HONIG-DILLSSENFSAUCE	32 / 39

#### DESSERTEMPFEHLUNG:

APFELSTRUDEL MIT VANILLE GLACÉ	16
HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENMOUSSE	16

## LUNCH MENU

APRIL 14<sup>TH</sup>, 2026 TO APRIL 18<sup>TH</sup>, 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	14.04.2026	CLEAR VEGETABLE SOUP WITH JULIENNE VEGETABLES MINCED VEAL PATTY WITH MUSHROOM SAUCE SERVED WITH CARROTS AND MASHED POTATOES
WEDNESDAY	15.04.2026	TUNA SASHIMI WITH HOMEMADE PONZU SAUCE VEAL LIVER "TYROLEAN STYLE" WITH EGG DUMPLINGS
THURSDAY	16.04.2026	COLD WHITE RADISH SOUP WILD GARLIC RISOTTO WITH CHICKEN STRIPS
FRIDAY	17.04.2026	MANGO, AVOCADO, CHERRY TOMATO AND BURRATA SALAD STEAMED SALMON ON A CREAMY CHARDONNAY SAUCE WITH GREEN ASPARAGUS AND SWEET POTATO PURÉE
SATURDAY	18.04.2026	CLEAR BEEF BROTH WITH SEMOLINA DUMPLINGS VIENNESE-STYLE CHICKEN SCHNITZEL WITH POTATO SALAD AND MOUNTAIN CRANBERRIES

### DESSERT HIGHLIGHT OF THE WEEK

HOMEMADE QUARK STRUDEL ON A PLUM SAUCE MIRROR 18

### CHEF'S RECOMMENDATION:

ENTRECÔTE WITH HERBED BUTTER, FRENCH FRIES AND SEASONAL VEGETABLES	45
CLEAR BEEF BROTH WITH A PRESSED CHEESE DUMPLING	14
CREAMY POTATO SOUP	14
LAMB LETTUCE ON SUDACHI HONEY DRESSING WITH KING OYSTER MUSHROOMS, BACON, ONIONS, GARLIC	29
VITELLO TONNATO (THINLY SLICED VEAL ON A CREAMY TUNA SAUCE)	25 / 32
CHEF'S MARINATED SALMON IN SINGLE-MALT WHISKY WITH FINE HERBS ON A LIME SOUR CREAM SAUCE	32 / 39

### CHEF'S DESSERT RECOMMENDATION:

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