Mittag im Pavillon

Mittwoch bis Freitag - 4. bis 6. November 2026

Business Lunch

Suppe & Salat

Gemüsecremesuppe

herbstlicher Salat mit Trauben & Kürbiskernen

16.00

∞ ∞ ∞

Saltimbocca vom hiesigem Hirsch

mit Wildrahmsauce, Spätzli & herbstlichen Garnituren

49.50

oder

Lachstranche

mit Lauch a la creme, Salzkartoffeln undgerösteten Mandeln

∞ ∞ ∞

Tortella Nonna

mit Vermicelles & Zwetschgensorbet

13.50

Komplett mit Fleisch 77.00 mit Fisch 61.00

Tagesteller

Hit - Chügeli Pastetli 28.50
mit Champignons, Pilaw-Reis & Gemüse

Vegi - Herbstlicher Beilagenteller 40.00
mit Rotkraut, Marroni, Pilzen, Rosenkohl, Früchten, Pilzhacktätschli, Kürbis & Spätzli

Hiesiges - Pfeffer vom Eigenthaler Hirsch 44.50
mit Speck, Croutons, Spätzli & herbstlichen Garnituren

Klassiker - Ragout vom Eigenthaler Hirsch 41.50
mit Preiselbeerrahmsauce, Spätzli, herbstlich garniert

Herbst - Jäger Pastetli 43.50
Reh & Hirschgeschnetzeltes mit Pilzen und Spätzli, herbstlich garniert

Emmer guet - Eigenthaler Hirschburger 34.50
im Laugenbrötchen mit Käse, Speck, Rotkraut & Pommes frites

Thai Wok - Rotes Thaicurry mit Gemüse und Jasminreis

mit Pouletbrust	33.50
mit Black Tiger Crevetten	40.50
mit Frühlingsrollen	28.50

Über Zutaten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Unsere Brote & Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt.

Sämtliches Fleisch stammt aus der Schweiz, Lachs aus Zucht, Norwegen. Crevetten aus Zucht in Vietnam, geführt von Bianchi Seafood Zufikon AG.