

WINTER-SPECIAL`S

Vom 12. Januar bis 29. März 2026

Die Winter-Special`s bieten herzhaft und saisonale Gerichte mit traditionellen Aromen und passen perfekt zur kalten Jahreszeit.

SURRE MOCKE

12.01.-01.02.2026

Suure Mocke ist ein traditionelles Schweizer Schmorgericht, dass durch das mehrstündige Beizen von Rindfleisch in einer säuerlichen Rotwein-Gewürzmischung entsteht, um es zart zu machen und ihm einen tiefen, würzigen Geschmack zu verleihen.

CORDON BLEU

02.02.-01.03.2026

Geniesse sechs feine Cordon Bleu-Varianten mit leckeren Füllungen und knuspriger Panade, immer frisch zubereitet. Die klassischen Schweins-Cordon Bleu servieren wir im Gusspfändli mit Pommes frites. Das Poulet-Cordon Bleu wird auf dem Teller mit verschiedenen Salaten serviert.

RINDS-ENTRECÔTE

02.03.-29.03.2026

Das Rinds-Entrecôte gilt als das absolute „Steak der Kenner“ und ist ein Genuss für jeden Fleischliebhaber. Wir servieren es im Gusspfändli mit Röstikroketten und einer bunten Gemüse garnitur.