

WINTER-SPECIAL`S

12. Januar - 01. Februar 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.

Suure Mocke (Rind) Kartoffelstock . Rotkabis

29.0

SALATE

Grüner Salat mit CIS-Huusdressing	10.5	13.5
♦ Auf Wunsch		
◦ Mit Ei oder Speck	12.5	15.5
◦ Mit Ei und Speck	14.5	17.5
Gemischter Salat mit CIS-Huusdressing	13.5	
Salatteller		19.5

DESSERT

Vermicelles mit Baileys Irish Cream Likör +2.5	7.0	11.0
Coupe Nesselrode mit Baileys Irish Cream Likör +2.5	10.0	14.0
Apfelmüchlein mit Vanilleglace		12.0

VORSCHAU WINTER-SPECIAL`S | DATUM BEACHTEN

- | | |
|---------------------|---|
| 02.02. - 01.03.2026 | ◦ Verschiedene Cordon Bleu-Varianten |
| 02.03. - 29.03.2026 | ◦ Rindsentrecôte . Röstikroketten . Gemüsegar nitur |