

Mittagsmenü

Hausgemachtes Brot – Salat oder Suppe – süsse Überraschung

Schweizer Poulet Piccata

Parmesan Risotto – Tomatenespuma – gebratener Broccoli –

30.50

Gedämpfter Tagesfisch

Pilzcroquetas – in Olivenöl gegarte Artischocken – Pfifferlinge – gerösteter Blumenkohljus

30.50

Zucchetti Piccata

Parmesan Risotto – gerösteter Broccoli – Tomatenespuma – Rucola

26.50

Rindfleisch Pastrami Burger

oder vegetarisch mit gepökeltem Sellerie

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

22.50

29.50 mit Bärner Frites

Business-Lunch

Komplett 85 ohne Dessert 72

Hauptgang mit Salat oder Suppe – süsse Überraschung 54

Mini Pastrami Burger & Tages Starter

12

Thunfischtatar

Geraffelte Foie Gras – Limette – zweierlei Ananas Sorbet & Gelee

26

Lammracks aus Wales mit Chimichurri

Geschmorter und abgeflämmter Fenchel – Ofenkartoffel – Safran Buerre Blanc

49

Sellerie – Sauerkirsch – Sweet and Sauer

Glace & in Nussbutter gegarter Sellerie – Sauerkirschkaviar & Chips – Sauce

13

Weinempfehlung

Weisswein

Weingutschlössli 2023 – Bielersee – Schweiz

100% Sauvignon Blanc – 12.5% vol.

1 dl 10.00 / 0.75 | 69.00

Waldschütz 2021 Magnum – Fels – Österreich

100% Grüner Veltliner – 12.5% vol.

1 dl 8.50 / 1.50 | 129.00

Alie Ammiraglia 2022 – Italien

Syrah & Vermentino – 12.0% vol.

1 dl 9.00 / 1.50 | 122.00

Rotwein

Resalte Origen 2019 – Ribera del Duero – Spanien

100% Tempranillo – 14.0% vol.

1 dl 10.00 / 0.75 | 62.00

Edler Merlot 2019 – Staatskellerei Zürich – Schweiz

100% Merlot – 13.5% vol.

1dl 15.00 / 0.75 | 95.00

Montepulciano 2021 – Nurellari – Albanien

70% Montepulciano, 30% Merlot – 14.0% vol.  Vegetarisch

1dl 10.00 / 0.75 | 69.00



9. Juli –
12. Juli 2024

Weinbibel:



Haben Sie richtig parkiert? Beachten Sie unsere markierten Parkplätze oder nutzen Sie die offiziellen Plätze des Klosters.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.