

Mittagsmenü

Hausgemachtes Brot – Salat oder Suppe – süsse Überraschung

Wiesenschweinssteak mit Kräuterbutter

Ofenkartoffel & mediterranem Gemüse – Sauerrahm – Röstzwiebeln
30.50

Gebratener Tagesfisch

Ofenkartoffel & mediterranem Gemüse – Sauerrahm – Röstzwiebeln
30.50

Ras el hanout Eintopf 

Kichererbsen– Mais – Limette – Creme Fraise - Karotte
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



18. Juni –
21 Juni 2024

Business-Lunch

Komplett 85 ohne Dessert 72

Hauptgang mit Salat oder Suppe – süsse Überraschung 54

Mini Pastrami Burger & Tages Starter

12

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt geschnitten 70g

Remouladensauce – eingemachte Zwiebeln – gebackene Kapern - Röstbrot
24

Pata Negra Filet

Lauch Vinaigrette – Pastarisotto – Serranoschaum - Manchego
49

Aprikosen – Estragon - Joghurt

Aprikosensorbet – grillierte Aprikosen - Joghurtsauce – Chips - Estragonöl
13

Weinempfehlung

Weisswein

Serenae 2020 – Genf – Schweiz

Pinot Blanc, Sauvignon Blanc,
Chasslas – 13.5% vol.
1 dl 9.50 / 0.75 | 66.00

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

Pinot Noir Barrique 2020 – Varonier Wallis – Schweiz

100% Pinot Noir – 14.0% vol.
1 dl 10.50 / 0.75 | 72.00

Malcaracter 2021 – Ribera del Duero – Spanien

100% Tempranillo – 14.5% vol.
1 dl 9.00 / 0.75 | 61.00

Montepulciano 2021 – Nurellari – Albanien

70% Montepulciano, 30% Merlot – 14.0% vol.
1 dl 10.00 / 0.75 | 69.00

 Vegetarisch

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.