Mittag im Pavillon

Mittwoch bis Freitag - 18. bis 20. November 2026

Business Lunch

Suppe & Salat

Bouillon mit Ei

herbstlicher Salat mit Trauben & Kürbiskernen

16.00

∞ ∞ ∞

Saltimbocca vom hiesigem Hirsch

mit Wildrahmsauce, Spätzli & herbstlichen Garnituren

49.50

oder

Saiblingfilet gebraten

auf Peperonata mit Safransauce und Reis

∞ ∞ ∞

Tortella Nonna

mit Vermicelles & Zwetschgensorbet

13.50

Komplett mit Fleisch 77.00 mit Fisch 61.00

Tagesteller

Hit - Ragout 31.50

vom Eigenthaler Hirsch mit Preiselbeerrahmsauce, Spätzli & Rotkraut

Vegi - Herbstlicher Beilagenteller 40.00

mit Rotkraut, Marroni, Pilzen, Rosenkohl, Früchten, Pilzhacktätschli, Kürbis & Spätzli

Hiesiges - Pfeffer vom Sigiger Reh 44.50

mit Speck & Croutons, Spätzli & herbstlichen Garnituren

Klassiker - Rendang-Curry 41.50

von Eigenthaler Hirsch, würziges indonesisches Curry mit Jasminreis

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. Saibling aus Island. Crevetten aus Zucht in Vietnam, geführt von Bianchi Seafood Zufikon AG.