

Take Away Angebot 22. bis 26. Oktober 2025

Suppen und Saucen (kalt)

Hummersuppe	5dl	CHF	22
Doppelte Kraftbrühe / Flädli	5dl	CHF	18
Rotweinjus	2dl	CHF	12
Rahmsauce	2dl	CHF	12
Wildrahmsauce	2dl	CHF	14

Tagesteller (kalt oder warm)

Inklusive täglich frisch zubereiteter Suppe und einem knackigen Salat

Menu 1

Kalb Spare Rips / Creme Fraiche / Grillgemüse / Pommes Frites	CHF	40
---	-----	----

Menu 2

Sauerteig-Knödel / Champagnersauce / Waldpilze / Wirsing	CHF	38
--	-----	----

Menu 3

Gordon Bleu vom Kräuterschwein / Pommes Frites	CHF	48
--	-----	----

Menu 4

Hirschpfeffer & Gämsschnitzel / Waldpilze / Klassische Wildbeilagen / Spätzli	CHF	54
---	-----	----

Menu 5

Schweizer Eglifilets «Luzernerart» / Blattspinat / Petersilienkartoffeln	CHF	54
--	-----	----

Menu 6

Asiatisches Kalbs Tatar / Shiitake / Ingwer / Kefen	Klein	CHF	40
	Gross	CHF	56

Vorspeisen (kalt)

Tomatensalat «Caprese» // Basilikumpesto / Rucola / Pinien	CHF	26
Siedfleischterrinen / Apfel / Senf / Meerrettich	CHF	28

BEAT'S SPECIAL Zubereitungszeit 60 Minuten (kalt oder warm)

Ganze Kalbshaxe knusprig gebraten / 1.3 Kilo für 2-3 Personen	CHF	125
Eierschwämmli ragout / Blattspinat / Rotweinjus / neue Kartoffeln		

Beilagen

Champagner-Risotto / Pommes frites / Quark-Spätzli / Basmatireis		
Gnocchi / saisonaler Salat / Gemüse	CHF	8