

Jahreszeitenbuffet 2. Oktober 2026

Brot & Butter

Weizen | Roggen | Salz | Hefe | Wasser

Pane Valle Maggia mit 24h Gärzeit

Steinpilzbutter und Quitten-Chutney

Vorspeise & Suppe

«Eulachforelle» | Chicorée | Preiselbeeren | Senf

Kaltgeräucherte Lachsforelle, Chicorée-Preiselbeersalat, Dillsenf

Kürbis | Birne | Kernöl

Geröstete Kürbis-Birnensuppe mit Kürbiskernpesto

Fleisch/Fisch

Schwein | Bier | Pastinake | Kartoffeln | Bohnen

Geschmorte Schweinskopfbäggli, Biersauce, Pastinaken-Kartoffelstock, bunte Bohnen

Zander | Sauerkraut | Serviettenknödel

Zander in Butter gebraten, Rahm-Sauerkraut, Serviettenknödel mit Kräutern

Vegetarisch

Marroni | Nüsse | Pilze | Rosenkohl

Marroni-Nuss-Hackbraten, Steinpilzsauce, glasierter Rosenkohl

Dessert

Zwetschgen | Rahm

Saftiger Zwetschgen-Streuselkuchen, Schlagrahm



30 Jahre
Eulachstrand