



SCHWEIZERISCHE KULINARIK

Freitag, 07. November 2025
ab 18.00 Uhr

mit Weinbegleitung
Ägerikeller, Alois Iten

NEU!



Gwundrig?

Weitere Informationen auf der Rückseite.

 *Sich wohlfühlen!*
Chlösterli

Ihre Reservation nimmt das Sekretariat gerne
unter 041 754 66 00 entgegen.

pro Person
CHF 145.-

**Cardon de Genève
Baguette

**Waadtländer Saucisson en croute
mit Peperoni-Chutney

**Solothurner Weinsuppe
mit Trockenfleischchips

**Tösstaler „Sunntigsbrootä“
Herzogkartoffeln
Winterliches Gemüsebouquet

**Luzerner Lebkuchen
Zwetschgensorbet

**Vacherin Mont-d'Or
Früchtebrot**

Inbegriffen: Mehrgangmenü, Weinbegleitung, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Süssgetränke, Kaffee, Espresso oder Tee

Allergien: Für Gäste, welche auf Lebensmittel allergisch reagieren, wird versucht, das Gericht dementsprechend anzupassen. Die Allergien müssen bei der Anmeldung mitgeteilt werden

Essgewohnheiten: Die Schweizer Küche beinhaltet zum Teil Fleisch oder tierische Produkte. Für Gäste, welche diese Produkte nicht essen möchten, wird kein Alternativmenü zubereitet.