

RESTAURANT
LEBENSWERK
SINCE 1878

*Zur Einstimmung auf ein leckeres Essen
empfehlen wir Ihnen einen Apéritif:*

*Glas Prosecco
„This“
8,00 €*

*Glas Prosecco
„Motivo“ rosé
8,00 €*

*„Nonino Aperitivo“
Nonino / Tonic / Zitrone
9,00 €*

*„Lillet Wild Berry“
Lillet / Schweppes Wild Berry / Beerenfrüchte
9,00 €
-auch alkoholfrei-
Mandelsirup / Schweppes Wild Berry / Früchte
6,00 €*

*P31 Spritz
P31-Aperitivo Green / Prosecco / Limette
8,00 €*


FROHE
Ostern

*wünscht
Familie Platte & Mitarbeiter*

RESTAURANT
LEBENSWERK
SINCE 1878

Unsere 3 Gänge - Ostermenüs

Menü-Suppen zur Wahl

Klassische Rinderkraftbrühe

Gemüsejulienne / Eierstich / Markklößchen

oder

Spargelcrèmesuppe

Bärlauchöl / Spargelspitzen

Menü 1

Gebratene Zanderschnitte und Riesengarnele

Bärlauchschaum / geschmorter Fenchel / Kartoffelsalzzitronencreme

46 €

Menü 2

Sanft gegarter Kalbstafelspitz

Meerrettichschaum / Frühlingsgemüse / Petersilienkartoffeln

43 €

Menü 3

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Preiselbeeren / Zitrone / Rapunzel-Kartoffelsalat

45 €

alternativ mit

einer Portion Spargel & Petersilienkartoffeln

52 €

Menü 4

Rosa gegartes Lammkarree unter der Kräuterparmesankruste

Rosmarinjus / Bohnen Cassoulet / Strudel

48 €

R E S T A U R A N T
L E B E N S W E R K
S I N C E 1 8 7 8

Menü 5

Zart geschmorte Rinderroulade
kräftige Jus / Spitzkohl / Serviettenknödel

45 €

Menü 6

Gegrilltes Rumpsteak vom Australischen Aberdeen Rind – 200g
Sauce Bearnaise / Dauphinkartoffeln / Salat in Zitronendressing

49,00 €

alternativ mit

einer Portion Spargel & Petersilienkartoffeln

58,00 €

Menü 7

Frische Pasta in Schaum von gerösteten Tomaten
Pecorino / Rucola / Kerbelgremolata

37,00 €

Menü 8

Spargel "Pur"
Hollandaise / Petersilienkartoffeln

37,00 €

zusätzlich mit

Schinkenvariation

43,00 €

Menü-Dessert

Unser Rüblikuchen
Sauerrahmeis / Karotte / Buchweizen

Liebe Gäste,

alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene in den angebotenen Speisen zu geben. Unsere Speisekarte variiert. Eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise können wir nicht ausschließen und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen. Wenn Sie sich vegetarisch oder vegan ernähren, eine Diät halten oder auf etwas allergisch reagieren, sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter bitte an.

R E S T A U R A N T
L E B E N S W E R K
S I N C E 1 8 7 8

...zum Abschluss empfehlen wir:

Etter Zuger Kirsch

2 cl / 8 €

Etter Vieille Poire Williams

2 cl / 8 €

Etter Framboise (Himbeere)

2 cl / 8 €

Sarpa di Poli

2cl / 8 €

Vorankündigung:

Fine Dining in Seppl's Esszimmer – ein Highlight
unser 7-Gang ☆ Gourmetmenü

Sonntag, 26. April 2026

Mittwoch, 03. Juni 2026

Sonntag, 29. November 2026

Sonntag, 06. Dezember 2026

Bitte gleich reservieren – begrenzte Plätze