

Unsere „Tages-Empfehlungen“

mit **Fisch-, Wild-, und Vegetarischen-Gerichten**
bieten wir Ihnen **zusätzlich** zur Saisonalen Speisekarte an.
-Unsere „Tages-Empfehlungen“ wechseln wöchentlich.-

Saisonale Speisekarte

Vorspeisen

„Pulled Lamm“

Gezupftes lauwarmes Lamm-Häxle

mit Radieschen auf mariniertem Kohlrabi-Carpaccio,
eingelegten roten Zwiebeln und gebackenem Bärlauch-Crostini

15.50 €

Gratiniertes Ziegenfrischkäse-Medaillon - vegetarisch -

auf Romanasalat-Herzen und Radieschen
mit Zitrus-Aceto-Vinaigrette mariniert

14.80 €

„Frühlings-Blattsalat“ - vegetarisch -

Romanasalat-Herzen und bunter Blattsalat

mariniert mit Zitrus-Aceto-Vinaigrette,
Kresse, gerösteten Vital-Kernen und gehobeltem Parmesan

8.80 €

Gemischter Salatteller - vegetarisch -

mit vier frischen verschiedenen Salaten
und buntem Blattsalat mit French-Dressing mariniert

7.80 €

-Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.-

Unsere Klassiker – Hauptgerichte

Schweinerücken-Steak

mit Bärlauchkruste überbacken
auf Rotweinsauce und Kohlrabi-Karotten-Gemüse
dazu hausgemachte Spätzle 22.80 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“

mit Gemüse garnitur
dazu Pommes frites - vom Schweinerücken 19.90 €
- vom Kalb 29.90 €

Zart geschmortes Kalbsbäckle

in Burgundersauce
mit Kohlrabi-Karotten-Gemüse
dazu cremige Kräuter-Polenta 32.00 €

Steak-Spezialitäten

- vom einheimischen Rind -

Zwiebelrostbraten - vom Rinderrücken geschnitten -

mit Gemüse garnitur und Röstzwiebeln
dazu hausgemachte Spätzle 32.00 €

Gegrilltes Rib-Eye-Steak - 250g -

mit grobem Pfeffer und Kräuterbutter
dazu junge Karotten und hausgemachte Kartoffel-Rösti 32.00 €

Gegrilltes Rinderfilet-Steak - 200g -

mit Erbsenpüree, jungen Karotten
und Merlottsauce
dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen 37.80 €

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Bärlauch-Ricotta-Täschle

auf Erbsenpüree mit jungen Karotten,
gehobeltem Parmesan und Pesto-Rosso 22.80 €

„Bunter Gemüseteller“

mit vier verschiedenen frischen Gemüsesorten
dazu cremige Kräuter-Polenta 19.80 €

zusätzlich zu einem Hauptgericht als Beilage:

-nur in Verbindung mit einem Hauptgericht-

- **Kleiner Gemüseteller** mit verschiedenen Gemüsesorten 7.80 €

Salate als Hauptgericht

Bunte Salatplatte

verschiedene frische Rohkostsalate und bunter Blattsalat
mit French-Dressing mariniert

wahlweise mit:

- gratiniertem Ziegenfrischkäse - vegetarisch -
Käseröllchen und Feigensenf 19.80 €
- Schnitzelchen vom Schwein mit Kürbiskern-Panko paniert 19.80 €

Vesper-Gerichte

- bereiten wir nur abends ab 17 Uhr zu -

Wurstsalat

mit Lyoner-Wurst und roten Zwiebeln
in feiner Senf-Marinade, Essiggurke und Garnitur
dazu Bauernbrot

14.50 €

Wurstsalat "Schweizer Art"

mit Lyoner-Wurst, Allgäuer-Käse und roten Zwiebeln
in feiner Senf-Marinade, Essiggurke und Garnitur
dazu Bauernbrot

14.80 €

"Rustikaler Steak-Toast"

Natur gebratenes Schnitzel vom Schweinerücken
auf geröstetem Bauernbrot mit Käse überbacken
Spiegelei, Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat

18.50 €

-Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.-

Unsere kleinen Desserts

-Genießen Sie als süßen Abschluss unsere kleinen Desserts-

Crème brûlée von der Tonkabohne mit Cassis-Sorbet	8.50 €
„Eis-Meringe“ Hausgemachte Meringe mit Haselnuss-Eis auf Eierlikör-Sahne	7.50 €
Walnuss-Krokant-Parfait mit eingelegten Kumquats und Orangen	8.00 €
„Pistazien Espresso“ <i>-in der Kaffeetasse-</i> Vanille-Eis mit Pistaziencreme und frischem Espresso	7.00 €

- Beachten Sie auch unsere Eis-Karte -