

## Saisonale Speisekarte und unsere „Klassiker“

**Zusätzlich zu dieser Speisekarte,  
bieten wir Ihnen weitere Gerichte  
mit Fisch-, Wild und Geflügel  
auf unserer Tageskarte an,  
die mehrmals wöchentlich wechselt.**

### Vorspeisen als „kleiner Auftakt“

#### **Hausebeizter Orangen-Lachs**

mit Fenchel-Zitrus-Salat  
und Joghurtcreme

11.50 €

#### **Terrine von der Foie gras**

mit Quittenkompott, Feldsalatbouquet  
und getoastetem Brioche

15.80 €

#### **Ziegenfrischkäse-Medaillon**

mit Thymian-Honig gratiniert  
dazu marinierte Ringel-Beete  
und Quittenkompott

9.50 €

#### **Feldsalat**

mariniert mit Apfelessig-Vinaigrette  
und lila Kartoffelchips

7.50 €

#### **Gemischter Salatteller**

mit French-Dressing mariniert

5.50 €

## Hauptgerichte

### **Paniertes Schnitzel**

„Wiener Art“

mit Pommes frites

vom Schwein 14.50 €

vom Kalb 18.50 €

### **Schweinerückensteak**

gegrillt, mit Kräuterkruste überbacken

auf Rotweinsauce

mit Wirsinggemüse, dazu hausgemachte Spätzle

16.50 €

### **Kalbsbäckle**

in Burgunder geschmort

mit geschmorten Höri-Zwiebeln, Selleriepüree

dazu hausgemachte gebackenen Kartoffelkrapfen

21.80 €

### **Steak-Spezialitäten vom einheimischen Rind:**

#### **Zwiebelrostbraten**

-vom Rinderrücken geschnitten-

mit Röstzwiebeln, Gemüse garnitur

dazu hausgemachte Spätzle

21.80 €

#### **Rib-Eye-Steak - 250g -**

gegrillt mit gestoßenem Pfeffer

auf gebratenem Butternuss-Kürbis, geschmorten Höri-Zwiebeln

und Kräutercreme dazu Rösti

23.80 €

#### **Rinderfilet-Steak - 200g -**

gegrillt mit gestoßenem Pfeffer

auf gebratenem Butternuss-Kürbis und Selleriepüree

dazu Kräutercreme und hausgemachten gebackenen Kartoffelkrapfen

26.80 €

### **Für "echte" Fleischliebhaber**

-Dry aged - mindestens 4 Wochen am Knochen gereift-

#### **T-Bone-Steak - ca. 500g -**

vom Grill

mit Gemüsebouquet

dazu Kräutercreme, Chili-Dip und Süßkartoffel frites

31.50 €

### **Zu unseren Hauptgerichten empfehlen wir als Beilage:**

#### **Gemüseteller**

mit vier verschiedenen Frischgemüse

5.50 €

**-Gerichte mit frischen Fischen, Wild und Geflügel finden Sie immer auf unserer Tageskarte-**

## Vegetarisches und Salate

<b>„Bunter Gemüseteller“</b> (Vegetarisch) mit vier verschiedenen Frischgemüse dazu Kürbis-Graupen-Risotto	14.80 €
<b>Salat „De Chèvre“</b> (Vegetarisch) Verschiedene Salate und Blattsalat mit gratiniertem französischem Ziegenfrischkäse und Käseröllchen mit Feigensenf	14.80 €
<b>Salatplatte</b> verschiedene Salate und Blattsalat mit Schweinerücken-Schnitzelchen im Kürbiskernmantel	13.80 €
<b>„Fischer-Salat“</b> verschiedene Salate und Blattsalat mit Zwiebeln und Oliven und gebratenen Fischfilets	15.80 €

## Vesper - Gerichte

(servieren wir ab 17 Uhr)

<b>„Rustikales Steak-Toast“</b> Gebratenes Schweinerückensteak auf Bauernbrot mit Käse überbacken mit Röstzwiebeln, Spiegelei und kleinem Blattsalat	11.80 €
<b>„Vesper-Teller“</b> mit rohem und gekochtem Schinken, Wurst und verschiedenem Käse dazu Feigensenf und Brot	11.80 €
<b>Wurstsalat</b> mit Senfmarinade, dazu Brot	9.00 €
<b>Wurstsalat „Schweizer Art“</b> mit Käse und Senfmarinade, dazu Brot	9.50 €

## Desserts

### Unsere „Mini´s“

Genießen Sie als süßen Abschluss  
eines oder mehrere unserer kleinen Desserts  
ganz nach Ihrem Geschmack

#### **Mousse von Toblerone-Schokolade**

mit eingelegter Glühwein-Birne

#### **„Winter-Bowl“**

Blutorangen-Sorbet  
auf marinierten Zitrusfrüchten und Punsch-Schaum

#### **Walnuss-Krokant-Parfait**

mit eingelegter Glühwein-Birne

#### **Gebackener Schokoladen-Gewürz-Gugelhupf**

mit Marillen-Rum-Sauce

#### **„Apfel-Strudel“ -auf andere Art-**

warme Äpfel mit Rum-Rosinen,  
Zimteis und gebackenen Strudelblätter

je „Mini-Dessert“ 4.40 €

**-Weitere Desserts auf unserer Eiskarte-**