

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“

Gebratene Jakobsmuscheln

auf Cous-Cous mit eingelegten Radieschen
und Avocado-creme

14.50 €

Junge Salatherzen

marinierte mit Vinaigrette vom kaltgepresstem Rapsöl
mit Avocado-creme, Parmesan und Bauernbrotcroutons

7.50 €

Ziegenfrischkäse-Medaillon

mit Thymian-Honig gratiniert
mit eingelegten Radieschen
und marinierten jungen Salatherzen

9.50 €

Gemischter Salatteller

mit French-Dressing mariniert

5.50 €

Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel

„Wiener Art“

mit Pommes frites

vom Schwein 14.80 €

vom Kalb 18.80 €

Schweinerückensteak

gegrillt, mit Bärlauchkruste überbacken

auf Rotweinsauce

mit Kohlrabigemüse, dazu hausgemachte Spätzle

17.50 €

Kalbsbäckle

zart in Burgunder geschmort

mit jungen Karotten und Frühlingslauch

dazu cremige Polenta

23.50 €

Steak-Spezialitäten vom einheimischen Rind:

Zwiebelrostbraten

-vom Rinderrücken geschnitten-

mit Röstzwiebeln, Gemüse garnitur

dazu hausgemachte Spätzle

22.50 €

Rib-Eye-Steak - 250g -

gegrillt mit grobem Pfeffer

mit jungen Karotten und Frühlingslauch

dazu Kräutercreme und hausgemachte Rösti

23.80 €

Rinderfilet-Steak - 200g -

gegrillt mit grobem Pfeffer

mit grünem Erbsenpüree

dazu Kräutercreme und hausgemachten gebackenen Kartoffelkrapfen

27.50 €

Für "echte" Fleischliebhaber

-Dry aged - mindestens 4 Wochen am Knochen gereift-

T-Bone-Steak - ca. 550g -

gegrillt mit Gemüsebouquet

dazu Kräutercreme, Chili-Dip und Süßkartoffel frites

32.50 €

Zu unseren Hauptgerichten empfehlen wir als Beilage:

Gemüseteller

mit vier verschiedenen Frischgemüse

5.50 €

-Gerichte mit frischen Fischen, weiter Fleischgerichte und Vegetarische Gerichte finden Sie immer auf unserer Tageskarte-

Vegetarisches und Salate

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

Vesper - Gerichte

(servieren wir ab 17 Uhr)

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

„Creme brulée“

von der Tonkabohne

Passionsfrucht-Sorbet

mit eingelegten Kumquats und Ananas

Karamell-Parfait

auf Erdnuss-Schoko-Crunch
und Erdnuss-Knusper-Hippe

Geeistes Souffle

von Orange und weißes Schokolade
mit eingelegten Kumquats

Kokoseis

auf glasierten Rum-Bananen
und Macadamianuss-Crumble

je „Mini-Dessert“ 4.60 €

-Weitere Desserts auf unserer Eiskarte-