

Auszug aus unserer Restaurant-Speisekarte
- Änderungen vorbehalten-

Aperitif-Empfehlungen

<i>Glas Sekt</i>	0,1l	3.60 €
<i>„Rosato Spritz“</i> Sekt mit Ramazotti Rosato	0,1l	4.70 €
<i>„Organg-Ingwer Sprizz“</i> mit Zenzapero-Sirup aus Italien und Sekt	0,1l	4.70 €
<i>Orangen-Ingwer-Tonic</i> (alkoholfrei) mit Zenzapero-Sirup aus Italien und Tonic aufgefüllt	0,2l	4.70 €
<i>"Prisecco"</i> (alkoholfrei) aus Johannisbeer, Sauerkirch, Birne und Apfel von der Manufaktur Jörg Geiger, Schlat	0,2l	5.90 €

Unser Menü

Süßkartoffelrahmsuppe
mit Curry und Ingwer verfeinert
gebratener Jakobsmuschel

Rehrücken
-rosa gebraten-
auf Limonen-Wacholdersauce
mit Pilzen und Selleriepüree
dazu hausgemachte Spätzle

Geeister Cappuccino
Mokkaparfait mit Krokantsahne

Menü: 40.00 €

Gänge einzeln:
Vorspeise 8.50 € / Hauptgericht 29.50 € / Dessert 5.00 €

Vorspeisen

Gebeizter Zitronengras-Limonen-Lachs

auf Quinoasalat mit eingelegtem Blumenkohl
und Curry-Dip

11.80 €

Ziegenfrischkäse (vegetarisch)

auf Salat von Bunter Bete
mit mariniertem Butternuss-Kürbis und Nuss-Vinaigrette

10.80 €

Herbstlicher Blattsalat (vegetarisch)

auf mariniertem Butternuss-Kürbis
mit Nuss-Vinaigrette und lila Kartoffelchips

7.80 €

Gemischter Salatteller (vegetarisch)

mariniert mit hausgemachtem French-Dressing

6.50 €

Hauptgerichte

Steaks und Spezialitäten vom einheimischen Rind

"Zwiebelfrostbraten"

-vom Rinderrücken geschnitten-
mit Röstzwiebeln und Gemüse garnitur
dazu hausgemachte Spätzle

24.80 €

"Rib-Eye-Steak" -250g-

gegrillt mit gestoßenem Pfeffer
dazu Kräutercreme, Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse
und hausgemachte Kartoffel-Rösti

24.80 €

Rinderfilet-Steak -200g-

gegrillt mit gestoßenem Pfeffer
dazu Kürbisgemüse mit Lauch und Paprika, asiatisch gewürzt
mit hausgemachten gebackenen Kartoffelkrapfen

28.50 €

Unsere geschmorte Spezialität

Zart geschmortes Kalbsbäckle

in Burgundersauce
mit Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse
dazu cremiges Kürbis-Graupen-Risotto

24.80 €

Unsere Klassiker

Paniertes Schnitzel "Wiener Art"

mit Gemüsegarnitur		
dazu pommes frites	vom Schwein	15.80 €
	vom Kalb	20.50 €

Schweinerücken-Steak

mit Kräuterkruste		
auf Rotweinsauce		
mit Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle		17.80 €

zusätzlich als Beilage zu den Hauptgerichten

Kleiner Gemüseteller

mit vier verschiedenen Frischgemüsesorten		6.50 €
---	--	--------

Vegetarische Gerichte und Salate

Bunter Gemüseteller

mit vier verschiedenen Frischgemüse		
dazu cremiges Kürbis-Graupen-Risotto		15.80 €

Salat "De Chèvre"

verschiedene Salate und Blattsalat		
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse und Käseröllchen		
dazu Feigensenf		15.80 €

Salatplatte

verschiedene Salate und Blattsalate		
mit Schnitzelchen vom Schweinerücken im Kürbiskernmantel		15.80 €

Vesper-Gerichte

-diese Gerichte servieren wir nur abends ab 17 Uhr-

"Rustikaler Steak-Toast"

Schweinerückenmedaillon auf Bauernbrot		
mit Tomaten und Käse überbacken und Spiegelei		
dazu kleiner Blattsalat		14.50 €

Wurstsalat

mit Zwiebeln und Essiggurke		
dazu Bauernbrot		10.50 €

Wurstsalat "Schweizer Art"

mit Käse, Zwiebeln und Essiggurke		
dazu Bauernbrot		10.80 €

Bitte beachten Sie:

Ergänzend zu den genannten Gerichten (Änderungen vorbehalten) bieten wir in unserem Restaurant tagesaktuelle Empfehlungen an und halten eine umfangreiche Dessert- und Getränkekarte bereit.

- für Rückfragen stehen wir gerne telefonisch zur Verfügung -

Unsere Gerichte zum Abholen finden Sie auf unserer separaten „To Go“-Speisekarte.