

MENÜ

Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz
mit Kalbsleberspätzle

•

Lachssteak aus dem Backrohr mit Schnittlauchsauce
dazu Schupfnudeln und Salat

ODER

Scheiben von der gekochten Kalbszunge
in der Kartoffel-Kürbiskernkruste
auf glasiertem Marktgemüse

•

Joghurtcreme mit Erdbeersauce

•

28.80 €

PASTAGERICHTE

Tagliatelle mit Hähnchenbruststreifen
in Chorizobutter mit Zwiebellauch ⁽⁶⁾

16.90 €

•

Spaghettini mit Fischragout in Bärlauchsauce

18.80 €

•

• INKLUSIVPREISE •

Sehr verehrter Gast,

Wir verwenden für all' unsere Gerichte ausschliesslich frische Zutaten. Manche Gerichte benötigen deshalb eine etwas längere Zubereitungszeit. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben, teilen Sie diesen bitte dem Servicepersonal mit. Wir werden gerne versuchen, jeden ihrer Wünsche zu erfüllen.

(1) mit Phosphat, (2) geschwärzt, (3) mit Farbstoff, (4) coffeinhaltig, (5) chininhaltig,
(6) konserviert,
(7) mit Geschmacksverstärker, (8) geschwefelt, (9) mit Antioxidationsmittel, (10) mit Milcheiweiß
(11) mit Sulfiten

SUPPEN

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Croûtons ⁽⁶⁾
6.20 €

•

Kartoffelsuppe mit Bärlauchöl
5.90 €

•

WARMER VORSPEISEN

Kalbsnierenröschen
mit Berglinsen und frischen Kräutern gebraten
9.40 €

•

Erlesene Edelpilze mit Speck und Zwiebeln gebraten ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾
9.50 €

•

KALTE VORSPEISEN

Erlesener Feldsalat mit gerösteten Haselnüssen
und frisch geriebenem Rigatello ⁽⁶⁾

8.90 €

•

Tomaten-Carpaccio
mit Mini-Büffelmozzarella und Rucolasalat ⁽⁶⁾
9.20 €

•



SCHNELLES & DEFTIGES FÜR ZWISCHENDURCH

Gebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Röstkartoffeln⁽¹⁾

9.20 €

•

Hausgebeizter Lachs an Senf-Dillsauce mit Reibedatschi⁽⁶⁾⁽⁸⁾

13.40 €

•

Rosa gebratenes Roastbeef von der argentinischen Rinderlende
mit Remouladensauce dazu Röstkartoffeln⁽⁶⁾

14.20 €

•

Münchner Schnitzel (Meerrettichkruste) vom Schwein in Butter
gebacken an erlesenen Salaten⁽⁸⁾

14.80 €

•



VEGETARISCHE GERICHTE

Kartoffelplätzchen auf Rahmsauerkraut mit frischen Kräutern⁽⁶⁾

7.80 €

•

Spaghettini mit Cherrytomaten in Olivenöl geschwenkt
dazu Rigatello und Rucola⁽⁶⁾

10.80 €

•



FLEISCH

Französische Perlhuhnbrust aus dem Backrohr
auf feurigem Blaukraut mit Reibedatschi ⁽⁶⁾

16.90 €

•

Schweinefilet im Speckmantel gebraten
auf Käserahmspätzle ⁽¹⁾⁽⁶⁾

17.50 €

•

Gebratene Scheiben von der Milchkalbsleber
mit geschmolzenen Zwiebeln dazu Kartoffelstampf

18.20 €

•

Wiener Schnitzel
vom Kalbsrücken in Butter gebacken
an Röstkartoffeln und Salat

20.40 €

•

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind
mit Pfefferrahmsauce dazu Tagliatelle und Salat ⁽⁶⁾

26.80 €

•



FISCH

Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
mit cremigem Paprikarisotto ⁽⁶⁾

17.50 €

•

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Weißweinsauce mit glasiertem Marktgemüse
und Tagliatelle

18.80 €

•

Delikatesse von den Lofoten

Fangfrisches Skreirückenfilet

(Winterkabeljau Wildfang)

gebraten auf Dijonsensauce
mit Petersilienkartoffeln und Salat

22.40 €

•

Filet vom weißen Heilbutt pochiert mit Safransauce
dazu Broccoli-Röschen und Basmatireis

27.90 €

•



DESSERT

Espresso mit Bourbon-Vanilleeis und Grappa ⁽⁶⁾

6.20 €

•

Sorbet mit Wegeler Winzer Sekt ⁽⁶⁾

6.50 €

•

Crème Brûlée (gebrannte Vanillecreme)

6.50 €

•

Apfelkücherl in Zimtzucker mit Bourbon Vanilleeis ⁽⁶⁾

8.20 €

•

Salat von frischen Früchten mit Cassis-Salat ⁽⁶⁾

8.50 €

•