

# MENÜ

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

•

Filet von Kabeljau in Piri-Butter gebraten  
auf Tagliatelle und Salat

ODER

Schweinefilet gebraten auf Pfefferrahmsauce  
auf Kräuter-Tagliatelle mit Gemüse <sup>(10)</sup>(<sup>6</sup>)

•

Eierpfannkuchen auf Ragoût  
von getrockneten Pflaumen mit Sahne

•

28.80 €

## PASTAGERICHTE

Tagliatelle mit Radicchiostreifen und gerösteten Nüssen  
dazu französische Perlhuhnbrust <sup>(10)</sup>

18.50 €

•

Spaghettini mit Paprika und Feldsalat  
dazu geröstete Streifen von der argentinischen Rinderlende

19.40 €

•

•

---

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.

Unsere Allergenkarte ist auf Anfrage separat erhältlich.

---

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

## KALTE VORSPEISEN

Erlesener Blattsalat mit Radieschensprossen und gerösteten Nüssen

8.20 €

•

Feldsalat mit Kohlrabi und Orangenfilet  
dazu geröstete Entenbrustfiletstreifen

9.80 €

•

Tatar von der argentinischen Rinderlende  
mit Pfeffermayonnaise und geröstetem Bauern-Baguette

13.90 €

•

## SUPPEN

Tomatencremesuppe mit Sahne und Kokoschips

6.40 €

•

Schaumsuppe von der Räucherforelle mit Sahnehaube  
und Gemüsestreifen

6.40 €

•

## WARMER VORSPEISEN

Geröstete Edelpilze  
mit Speck und Zwiebeln gebraten <sup>(1)</sup> <sup>(10)</sup>

9.80 €

•

Wachtelbrust gebraten auf Calvadosäpfel  
mit gebratenen Gnocchi <sup>(6)</sup> <sup>(8)</sup>

12.90 €

•

• INKLUSIVPREISE •



# SCHNELLES & DEFTIGES FÜR ZWISCHENDURCH

Schinken-Omelette mit frischen Kräutern an Schwenkkartoffeln <sup>(1)</sup>

10.80 €

•

Hausgebeizter Lachs an Senf-Dillsauce mit Rösti

13.40 €

•

Rosa gebratenes Roastbeef von der argentinischen Rinderlende mit  
Remouladensauce dazu Röstkartoffeln <sup>(6)</sup>

14.20 €

•

Münchener Schnitzel (Meerrettichkruste) vom Schwein  
in Butter gebacken an erlesenen Salaten <sup>(8)</sup>

12.80 €

•



# VEGETARISCHE GERICHTE

Reibedatschi mit Preiselbeeren und Brie überbacken  
an erlesenen Blattsalaten <sup>(6,8)</sup>

12.90 €

•

Spinatknödel auf Tomatenragout  
mit gerösteten Mandelblättern

14.80 €

•

• INKLUSIVPREISE •



# FLEISCH

Gekochter Kalbstafelspitz mit Schnittlauchsauce  
an glasierten Karotten und Rösti <sup>(6)</sup> <sup>(8)</sup>

16.90 €

•

Kalbsnierenröschen mit Wurzelgemüse in Olivenöl gebraten  
dazu Schupfnudeln

18.90

•

Kalbsgulasch aus der Keule in Weißweinsauce  
an Spinatknödel und Salat

19.20

•

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebacken  
an Röstkartoffeln und Salat <sup>(6)</sup> <sup>(10)</sup>

20.40

•

Rehschnitzel aus der Keule auf Preiselbeersauce  
an Mandel-Broccoli und Reibedatschi <sup>(6)</sup> <sup>(8)</sup>

21.80

•

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind  
auf Chorizo-Zwiebelbutter mit Zucchini und Basmatireis <sup>(1)</sup>

26.80 €

•



FISCH

Ragout von Edelfischen und Krustentieren  
in Currysauce mit Zwiebellauch und Basmatireis  
18.90 €

•

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
auf glasiertem Marktgemüse und Tagliatelle  
19.20 €

•

**Delikatesse von den Lofoten**

**Fangfrisches Skreifilet (Winterkabeljau Wildfang)  
gebraten dazu Senfsauce mit Basmatireis und Salat**  
21.80 €

•

Filet vom weißen Heilbutt gebraten  
auf Ratatouille mit Basmatireis  
25.80 €

•

Riesencampi und Doradenfilet gebraten  
auf Blattspinat mit Knoblauch  
dazu Tomatenpesto-Baguette<sup>(10)</sup> (6)  
26.80 €



DESSERT

Sorbet mit Wegeler Winzer Sekt

6.20 €

•

Espresso mit Bourbon-Vanilleeis und Grappa

6.40 €

•

Crème Brûlée  
(gebrannte Bourbon-Vanillecreme)

6.70 €

•

Bayerische Crème  
mit Himbeersauce und Sahne

8.20 €

•

Salat von frischen Früchten  
mit zweierlei Sorbet und Kokossauce

8.20 €

•

Hausgemachtes Tiramisu  
an Erdnussrahmeis und Sahne

8.50 €

•

Hausgemachte Eis- und Sorbetauswahl  
je Kugel 2.00 €

•