

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 ⁽¹⁰⁾(⁶)

•

Eierpfannkuchen auf Ragoût
von getrockneten Pflaumen mit Sahne

•

28.80 €

PASTAGERICHTE

Tagliatelle mit Radicchiostreifen und gerösteten Nüssen
dazu französische Perlhuhnbrust ⁽¹⁰⁾

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.

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

KALTE VORSPEISEN

Erlesener Blattsalat mit Rigatello und Croûtons ⁽¹⁰⁾

8.20 €

•

Feldsalat mit Kohlrabi und Orangenfilet
dazu geröstete Entenbrustfiletstreifen

9.80 €

•

Salat von Rucola und Radicchio
mit marinierten Shrimps und Mango ⁽⁶⁾

11.90 €

•

SUPPEN

Kartoffelcremesuppe mit Kürbiskernöl

6.20 €

•

Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz mit Rigatello-Knödel

6.50 €

•

WARMER VORSPEISEN

Geröstete Edelpilze
mit Speck und Zwiebeln gebraten ⁽¹⁾ ⁽¹⁰⁾

9.80 €

•

Wachtelbrust gebraten auf Blaukraut
mit gebratenen Gnocchi ⁽¹⁰⁾

12.90 €

•

• INKLUSIVPREISE •



SCHNELLES & DEFTIGES FÜR ZWISCHENDURCH

Schinken-Omelette mit frischen Kräutern an Schwenkkartoffeln ⁽¹⁾

10.80 €

•

Hausgebeizter Lachs an Senf-Dillsauce mit Rösti

13.40 €

•

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

14.20 €

•

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

12.80 €

•



VEGETARISCHE GERICHTE

Reibedatschi mit Preiselbeeren und Brie überbacken
an erlesenen Blattsalaten ^(6,8)

12.90 €

•

Spinatknödel auf Tomatenragout
mit gerösteten Mandelblättern

14.80 €

•

• INKLUSIVPREISE •



FLEISCH

Gekochter Kalbstafelspitz mit Schnittlauchsauce
an glasierten Karotten und Rösti ⁽⁶⁾ ⁽⁸⁾

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 ⁽⁶⁾ ⁽¹⁰⁾

20.40

•

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

21.80

•

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind
auf Chorizo-Zwiebelbutter mit Zucchini und Basmatireis ⁽¹⁾

26.80 €

•



FISCH

Norwegisches Lachssteak auf erlesenen
Blattsalaten mit Kapern und Croûtons ⁽⁸⁾
18.90 €

•

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf glasiertem Marktgemüse und Tagliatelle ⁽¹⁰⁾
19.20 €

•

Delikatesse von den Lofoten

**Fangfrisches Skreifilet (Winterkabeljau Wildfang)
gebraten auf mediterranem Gemüse und Rosmarinreis**
21.80 €

•

Filet vom weißen Heilbutt gebraten
auf Safransauce
mit glasierten Cherrytomaten und Schupfnudeln
25.80 €

•

Riesenscampi in Knoblauchbutter gebraten
auf Spaghettini mit Zwiebellauch
und eingelegten Tomaten ⁽¹⁰⁾
26.80 €

•



DESSERT

Sorbet mit Wegeler Winzer Sekt

6.20 €

•

Espresso mit Bourbon-Vanilleeis und Grappa

6.40 €

•

Crème Brûlée
(gebrannte Bourbon-Vanillecrème)

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 €

•