

Vorspeisen

<i>gemischter Salat^(M)</i>		7,50 €
<i>Blattsalat mit Gemüsestreifen in Limetten-Joghurt-Dressing</i>		6,50 €
<i>Kürbis-Falafel mit Sour-Cream und Salatbouquet^(M)</i>		9,90 €
<i>gebackene Champignons^(A/C) mit Salat^(M)</i>		10,90 €
<i>Rote-Bete-Carpaccio mit Walnüssen, Parmesan, Balsamico und Salatbouquet^(M)</i>		11,90 €
<i>kleines Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Balsamico und Salatbouquet^(M)</i>		11,90 €
<i>hausgebeizter Lachs auf Rösti und Sour-Cream mit Salatbouquet^(M)</i>		11,90 €

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen ^(A/C/G)</i>		8,90 €
<i>Kürbiscremesuppe^(G) mit Kernöl</i>		8,90 €
<i>Meerrettichcremesuppe^(G) mit Wurzelgemüse und Tafelspitz</i>		8,90 €

Vegetarisch

<i>Kürbis-Maultaschen^(A/C) auf Süßkartoffelcreme mit Gemüse und Tomaten-Orangen-Soße^(G)</i>		19,90 €
<i>Kräuterrisotto mit Kräuterseitlingen auf mediterranem Schmorgemüse in Tomaten-Orangen-Soße^(G)</i>		19,90 €

Fisch

Doradenfilet auf mediterranem Schmorgemüse mit Kräuterrisotto und Weißweinsauce_(G) 26,90 €

Riesengarnelen auf Kartoffelgnocchi in Kürbis-Curry-Soße mit Gemüse und Parmesan 26,90 €

Hauptgerichte

Kalbsrücken mit Pfefferrahmsauce_(G/O), Buttergemüse und Kartoffelrösti 27,90 €

Wiener Schnitzel_(Aw/C) vom Kalbsrücken mit Pommes frites und Preiselbeeren 25,90 €

Schweinemedallions mit Buttergemüse, Spätzle_(Aw/C) und Champignon-Rahmsauce_(G/O) 26,90 €

Tranchen vom geschmortem Schweinebäckle auf Kartoffelcreme_(G) mit Buttergemüse und Madeirasauce_(L) 24,90 €

Rostbraten vom Argentinischen Roastbeef mit +160 g 28,90 €
geschmelzten Zwiebeln, Bratensoße_(L) und Spätzle_(Aw/C) +200 g 34,90 €

Kalbsbraten in Rahmsauce_(G) mit Gemüse und Hefeknöpfele_(A/C) 24,90 €

Fasanenbrust im Speckmantel auf Rahmwirsing_(G)
Serviettenknödel_(A/C/G) und Preiselbeersauce 26,90 €

Hirschragout mit Schmorgemüse dazu
Apfelblaukraut und Hefeknöpfele_(A/C) 26,90 €

Allergen Legende:

glutenhaltiges Getreide Aw=Weizen

Ei C

Senf M

Schalenfrüchte H

Laktose G

Weichtiere R

Sulfite O

Sellerie L

Krebstiere B