

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Rohkost, Balsamico-Vinaigrette	6 €
„Caesar Salad“ mit gehobeltem Parmesan und Croûtons	8 €
Ziegenkäse im Speckmantel und knackigen Blattsalaten	11 €
chefs highlight	
Garnele und Pulpo, rote Zwiebel, Kirschtomate und Koriander	16 €
Hausgemachte Gänseleberterrinen mit fruchtigem Chutney	16 €
Rindertatar klassisch gewürzt mit kleinem Salat	16 €/ 21 €

Suppen

Suppe der Saison	5 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	6 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6 €
Asiatische Fischsuppe, Kokosnuss, Zitronengras und Limette	9 €

Vegetarisch

Gnocchi geschwenkt mit Ziegenfrischkäse, Spinat und Tomate	14 €
Hausgemachte Knöpfle mit Bergkäse, Zwiebeln und Blattsalate	14 €
Hausgemachte Maultaschen in Schalotten Butter geschwenkt	14 €

Fisch

-Bitte beachten Sie auch unsere Empfehlungen auf der Tafel-

Fisch (nach Fang) mit Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	23 €
Riesengarnelen „Thai-Curry“, Gemüsestreifen und Basmati-Reis	27 €

Fleisch

Schweinesteak mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagen-Salat	17 €
Hähnchen „Teriyaki“ Gemüsestreifen und Basmati-Reis	17 €
„Wiener Schnitzel“ mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	18 €
Filetspitzen „Stroganoff“ vom Rind mit Spaghettini	25 €
Rib-Eye Steak/Rumpsteak, Rotweinbutter und Folienkartoffel	28 €
Rinderfilet mit Rotweinjus, buntes Gemüse und Lyoner-Kartoffeln	29 €

Dessert

Affogato mit Kahlúa (Kaffeelikör)	6 €
Crème brûlée von der Tonkabohne	6 €
Sorbet mit Aufguss (fragen Sie uns)	7 €
Feine Quarkmousse mit Rhabarberkompott	9 €
Dunkle Mousse au Chocolat mit Früchten	9 €

Alle Preise sind Inklusivpreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.