

Kalte Vorspeisen

Tomate-Mozzarella, Basilicum Pesto ^{C,E,G,M}

9,90 €



Rindfleisch Carpaccio

mit grobem Salz und Pfeffer, Parmesan ^{G,M,C}

10,90 €



Geräucherte Entenbrust mit kleinem Salat der Saison
und Pinienkerne

11,50 €

Warme Vorspeisen

Entenstopfleber „Foie gras“ mit gebratenem Apfel und Rosinensauce ^{A, L, M}

12,50 €



Warmer Ziegenkäse im Speckmantel mit Portweinpflaumen ^{M, G, O}

9,90 €



Suppen

Rinder-Consommé mit Kalbsleberknödel

und Wurzelgemüse ^{C, E, L}

4,90 €



Steinpilzcremesuppe mit Trüffelöl ^{A, G, N}

4,90 €



Tagessuppe ^{A,B, C,D, E, F, G, L, M, O, R}

3,90 €

Hauptgerichte Fischgerichte

Gebratener Lachs auf mediterranem Gemüse,
Stauhkartoffeln und Olivenöl ^{A, C, D, L, M}
21,70 €



Tagliarini mit Garnelen, Knoblauch und Tomaten ^{A, B, C, R}
18,50 €



Fischvariation auf Safranrisotto, Rieslingsauce und Brokkoli ^{A, B, D, G, L, O}
19,70 €

Gebratene Forelle mit Mandelbutter,
warmen Gemüse und Kartoffeln ^{A, B, C, D, G, H, L}
18,90 €

Fleischgerichte

Filetierte Putenbrust auf rustikalem Ratatouille-Gemüse
dazu Couscous ^{A, E, L, M}
17,50 €



Rinderfiletsteak mit Pfeffer-Cognac-Sauce, grünen Bohnen und
Pommes Frites ^{A, C, E, G, L, M, O}
25,90 €

Rosa gebratener Lammkrücken auf Blattspinat, Thymianjus
mit Kartoffel Gratin und Trüffel Öl
24,90

Filetierte Schweinelendchen auf Pilz-Rahm-Ragout,
Mandelkroketten und Brokkoligemüse ^{A, C, E, G, L, M, O}
21,90 €

Kalbschnitzel mit Bratkartoffeln
Dazu Salat vom Buffet ^{A, C, E, G, L, M, O}
20,90 €

Geschmortes Wildschwein mit Preiselbeeren Sauce, Brokkoli und
Böhmische Knödel ^{A, C, E, G, L, M, O, H}
19,90 €

Salate und vegetarische Gerichte

Salat der Saison...

- ...mit Putenbruststreifen ^{C, E, M, F, G}

12,50 €



- ...mit gratiniertem Ziegenkäse ^{C, E, M, F, G}

11,50 €



- ...mit Fetakäse und Oliven ^{C, E, M, F, G}

11,50 €



- Salat vom Buffet ^{A, C, B, D, E, G, L, M, O, R}

4,90 €

Tagliarini mit Steinpilzrahm und geriebenen Parmesan ^{A, C, E, G}

12,90 €

Gebäckener Camembert mit Kartoffelrösti und Preiselbeeren ^{A, C, E, G, M, O}

13,90 €

Veganes Menü

Salatbuffet

Bunte Salatauswahl von unserem Buffet ^{A, C, B, D, E, G, L, M, O, R}

4,90 €

Suppe

Gemüsebrühe mit Gemüse Julienne und Polenta ^L

4,90 €



Hauptspeise

Gebatene Champignons mit Grillgemüse und Couscous ^A

14,50 €

Zum Abschluss etwas Süßes – Unser Dessert

Karamellisierte Apfelscheiben mit Walnüssen und Minze ^H

5,90 €



Desserts

*Hausgemachter Apfelstrudel mit Walnüssen auf Vanillesauce
und Sahne^{A, C, E, F, G, H, O}*

5,90 €

*Hausgemachte Liwanzen mit heißen Himbeeren
und Sahne^{A, C, E, G, O}*

5,50 €

*Hausgemachte Palatschinken mit Vanilleeis
und Sahne^{A, C, E, F, G, O}*

5,50 €

Käsekuchen mit Mandarinen und Sahne^{A, C, E, G, H, O}

3,50 €

Eiskarte

Schweizer Schokoladenbecher

*Zwei Kugeln Schokoladeneis und eine Kugel Bourbon-Vanilleeis
mit Sahne*

5,80 €

Eis & Heiß mit Himbeeren

*Drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit warmen Himbeeren
und Sahne*

5,80 €

Walnussbecher

Drei Kugeln feines Walnusseis mit einer Sahnehaube

6,20 €

Fruchtbecher

*Je eine Kugel Bourbon-Vanille- & Schokoladeneis
mit Obstsalat und Sahne*

5,50€

1 Kugel Zitronensorbet mit Minze

3,50€

1 Kugel Eis mit Sahne

1,90€