



Vorspeisen

Kleiner bunter Blattsalat, Essig-Öl Dressing	5 €
Feldsalat mit Speck und Croûtons	7 €
Ziegenkäse im Speckmantel auf Fenchel-Birnensalat	10 €
Variation vom Räucherlachs und hausgebeiztem Lachs	14 €
Tatar vom Rind, Toast und Butter	16 €

Suppen

Suppe der Saison	5 €
Kresseschaumsuppe mit Kaltwasser Shrimps	8 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6 €



Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle, Salatbeilage		13 €
Bärlauchgnocchi mit Morcheln und grünem Spargel	11 €	17 €

Fisch

Spaghetti aglio e olio mit gebratenen Riesengarnelen		17 €
-ohne Garnelen		11 €
Kretzer mit Mandelbutter, Spinat und Petersilienkartoffeln		21 €

Fleisch

Schweinesteak mit Pilzrahm, Spätzle und buntem Gemüse		16 €
Hähnchen Teriyaki mit Basmatireis		17 €
Wiener Schnitzel mit Pommes, Salatbeilage		19 €
Rinderfilet mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Weißkohlsalat		29 €



Dessert

Eispresso ^{4,7} Espresso, Vanilleeis	5 €
Crème brûlée von der Vanille	6 €
Panna Cotta vom Kaffee mit Birnenkompott ⁷	7 €
Sorbetvariation	9 €
Joghurt trifft Zartbitterschokolade	9 €

Liebe Gäste, sofern Sie von Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sind, fragen Sie Ihre Bedienung nach der speziellen Allergiker Karte.

1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker, 3 Antioxidationsmittel, 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 Koffein, 8 Chinin, 9 Geschwärzt, 10 Phenylquelle