

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Rohkost, Balsamico-Vinaigrette	6 €
<i>*chefs highlight*</i>	
Kürbis-Apfel Salat mit Radicchio und Haselnuss	9 €
Gratinierter Ziegenkäse auf roter Bete, Apfel-Vinaigrette	12 €
Oktopus-Carpaccio mit exotischer Vinaigrette	16 €
Hausgemachte Gänseleberterriner 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

Kartoffelgnocchi geschwenkt mit Gorgonzola und Spinat	14 €
Hausgemachte Knöpfe mit Bergkäse, Zwiebeln und Blattsalate	14 €
Hausgemachte Kürbismaultaschen mit gebratenen Pilzen	16 €

Fisch

Lachsfilet „sous-vide“ mit Hummerschaum und Gemüsenudeln	25 €
Fisch (nach Fang) mit Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	23 €
Riesengarnelen in Thai-Curry und Basmati-Reis	27 €

Fleisch

Schweinesteak mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat	17 €
Hähnchen „süß-sauer“, Gemüsestreifen und Basmati-Reis	17 €
„Wiener Schnitzel“ mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	18 €
Filetspitzen „Stroganoff“ vom Rind mit hausgemachten Knöpfe	25 €
Rib-Eye Steak/Rumpsteak, Rotweinbutter und Folienkartoffel	28 €
Rinderfilet mit Zwiebelmarmelade, Jus, buntes Gemüse und Drillinge	29 €

Dessert

Affogato mit Kahlúa	6 €
Dunkle Crème brûlée von der Tonkabohne	6 €
Sorbet mit Aufguss (fragen Sie uns)	7 €
Französische Schokoladentarte mit roter Grütze	8 €
Weißer Mousse au Chocolat mit Zwetschgenröster	9 €

Alle Preise sind Inklusiv Preise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.