



Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Rohkost, Balsamico-Vinaigrette	8 €
chefs highlight	
Kürbis-Apfel Salat mit Radicchio und Haselnuss	10 €
Ziegenfrischkäse gratiniert, rote Bete, Apfel und Walnüssen	13 €
chefs highlight	
Pulpo lauwarm mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Koriander	18 €
Hausgemachte Gänseleberterrine mit Mango Chutney	18 €
Rindertatar klassisch gewürzt mit kleinem Salat	18 €/ 24 €

Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe	8 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	7 €
Asiatische Fischsuppe mit Kokosmilch und Limette	11 €



Vegetarisch

Gnocchi geschwenkt mit roter Bete, Feta Käse und Walnüssen	17 €
Kürbisrisotto mit eingelegtem Hokaisokürbis	18 €
Großer gemischter Salat mit Folienkartoffel und Sour Cream	16 €

Fisch

-Bitte beachten Sie auch unsere Empfehlungen auf der Tafel-

Fisch (nach Fang) mit Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	27 €
Gebratene Riesengarnelen in rotem Thai Curry mit Gemüse und Reis	30 €
Zanderknusperle mit Mayonnaise und großem gemischten Salat	23 €

Fleisch

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagen Salat	20 €
Hähnchen „Teriyaki“ mit Gemüsestreifen und Basmati Reis	21 €
„Wiener Schnitzel“ mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	23 €
Filetspitzen „Stroganoff“ mit Pilzen und Eiernudeln	30 €
Rumpsteak mit Rotweinbutter, Folienkartoffel und Sour Cream	35 €
Rinderfilet (<i>Grain fed</i>) mit Pfeffersauce, Gemüse und Pommes	41 €



Dessert

Affogato mit Kahlúa 7 €

„Feiner Abschluss“ kleine Nocke Mousse und ein Espresso 7 €

Crème brûlée von der Tonkabohne 7 €

Sorbet mit Aufguss (fragen Sie uns) 8 €

Tarte au Chocolat mit Zwetschgenröster und Sahne 11 €

Eine Nocke Dunkle Mousse au Chocolat 8 €

Alle Preise sind Inklusiv Preise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.