

Vorspeisen

Beilagensalat	5, ⁵⁰ €
Gemischter Salat vom Wochenmarkt	6, ⁵⁰ €
Feldsalat mit Speck und Croûtons	7, ⁵⁰ €
Knuspriger Kartoffelring mit cremigem Raclettekäse gefüllt knuspriger Speck und Röstzwiebeln, Feldsalatbouquet	9, ⁵⁰ €
Feldsalat mit gebratenem Kaninchenrücken im Rohschinkenmantel Apfel-Balsam-Gelee und Feldsalatbouquet	10, ⁰⁰ €
Gebratene Jakobsmuscheln auf Selleriepüree Orangenkaramell	14, ⁰⁰ €
„Ä Muul“ voll Schnittlauchrahmnudeln mit zwei gebratenen Gambas und gehobeltem Parmesan	12, ⁰⁰ €

Suppe

Consommé mit Markklösschen und Kräuterflädle	6, ⁵⁰ €
Grüne Erbsensuppe mit Sauerrahm Forellenkaviar im Kartoffelring pochiertes Wachtelei	7, ⁰⁰ €

Für die Kleinen

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und grünem Salat	8, ⁰⁰ €
---	--------------------

Empfehlungen

Lammrücken im Kräutermantel, Portweinjus Bohnen und Kroketten	27, ⁵⁰ €
Geschmorte, zarte Ochsenbäckchen Gemüse und Spätzle	23, ⁵⁰ €
Seeteufelmedaillons auf Weissweinsrisotto Portweinjus, Broccoli	28, ⁰⁰ €
Rehragout mit Apfel-Rotkraut, Maronen Spätzle und Preiselbeerbirne	21, ⁰⁰ €
Gebratene Perlhuhnbrust auf Birnenrisotto mit Nüssen und Parmesan Kleines Gemüse	22, ⁵⁰ €

Etwas für den kleinen Hunger

Wurstsalat einfach mit Salaten umlegt	9, ⁵⁰ €
Wurstsalat mit Käse und Salaten umlegt	10, ⁵⁰ €

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli à la crème gefüllt mit Kürbispüree Maronen, Lauchzwiebeln, Sonnenblumenkerne, geriebener Gouda	18, ⁰⁰ €
---	---------------------

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel Pommes frites Salat	14, ⁸⁰ €
Jägerschnitzel Spätzle kleiner Salat	16, ⁰⁰ €
Wiener Schnitzel Pommes frites kleiner Salat	20, ⁵⁰ €
Kalbsleber an Balsamico-Portweinjus Kleines Gemüse Rösti	21, ⁰⁰ €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes Kleines Gemüse Rösti	22, ⁰⁰ €
Cordon Bleu vom Kalb Marktgemüse Pommes frites	24, ⁵⁰ €
Entrecôte mit Cognac-Pfefferrahmsauce Gemüse Pommes frites	26, ⁵⁰ €

Verehrter Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Dessert

Alle unsere Eis und Dessertspezialitäten sind von uns selbst hergestellt.

Gemischtes Eis ohne/mit Sahne	6, ⁵⁰ € / 7, ⁵⁰ €
1 Kugel Sorbet	2, ⁵⁰ €
1 Kugel Eis	2, ⁵⁰ €
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	7, ⁵⁰ €
Zitronensorbet mit Wodka	8, ⁰⁰ €
Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune von Pascal	9, ⁰⁰ €
Birnensorbet mit Williams	9, ⁰⁰ €
Eierlikörbecher Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	7, ⁵⁰ €
Erfrischender Eiskaffee ohne / mit Amaretto	6, ⁸⁰ € / 8, ⁰⁰ €
Vanille Crème brûlée mit Rahm-Mandeleis	8, ⁵⁰ €
Walnussparfait mit Pariser Zwetschgencreme	8, ⁵⁰ €
Karamell-Schokoladenmousse-Törtchen mit einem Kern aus schwarzen Johannisbeeren Walnusseis	9, ⁰⁰ €