

Vorspeisen

Beilagensalat	5, ⁵⁰ €
Gemischter Salat vom Wochenmarkt	6, ⁵⁰ €
Rucolasalat mit Parmesan und Tomatencrosstini	8, ⁰⁰ €
Lauwarmes Tomatencarpaccio an Lauchzwiebelvinaigrette mit gebratenen Curry-Gambas, Salatbouquet	13, ⁰⁰ €
Frühlingssalat mit gebratenem Kalbsbries grüner Spargel im Rohschinkenmantel, knusprige Kichererbsen hauchdünner Fenchel, Sprossen und Kerne	13, ⁰⁰ €
½ Dutzend Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken, Toast	9, ⁰⁰ €

Suppe

Consommé mit Kräuterflädle	6, ⁵⁰ €
Bärlauch- Buttermilchsuppe mit Rohschinkensandwich	7, ⁰⁰ €

Für die Kleinen

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

Empfehlungen

Flank Steak (spezieller US Zuschnitt für Rindfleisch aus dem unteren Rippenbereich, auch Dünning oder Bavette de flanchet genannt, butterweich und zart) mit würziger Butter und Röstzwiebeln, Bohnen und Pommes frites	23, ⁰⁰ €
Geschmorte, zarte Ochsenbäckchen Gemüse und Spätzle	23, ⁵⁰ €
Gebratenes Zanderfilet, Lauchgemüse dazu mit Gambas gefüllte Ravioli provenzalische Art	28, ⁰⁰ €
Brust vom Schwarzfederhuhn mit Sesam und Leinsamen ummantelt Bärlauchrisotto und Gemüse	23, ⁰⁰ €
Geschmorte Kaninchenkeule Gemüse und cremige Polenta	22, ⁰⁰ €

Etwas für den kleinen Hunger

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

Vegetarisch

Rotes Thai-Gemüse-Curry mit Kokos Kichererbsen, Leinsamen und Reis	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 €
Zwetschgensorbet 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 €
Cheesecakemousse mit Birnenkern auf Bisquit Erdbeersorbet	9, ⁰⁰ €
Weißes Schokoladenmousse mit zweierlei von der Himbeere auf Marzipanbisquit und Sauerrahmeis	9, ⁰⁰ €