






## Vorspeisen

kleiner gemischter Salat (M)		6,90
gebackene Falafelbällchen mit Salat (L/M)		10,90
Melonenfilets mit Himbeeren, Kerne und Salat (L/M/O)		10,90
dazu Schwarzwälder Schinken (L/M/O)		12,90
Jakobsmuscheln auf Erbsencreme und Salat (M/O/R)		13,90
Salat mit gegrilltem Pulpo und Melone (L/M)		12,90
Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter und Brot (A/G/O/R)		8,90

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen (A/C/G)		5,90
Kräutercremesüppchen mit Falafelbällchen (G/L)		6,90

## vegetarisch

Graupenrisotto mit Gemüse, Tomatenragout, Parmesan und Pesto (A/G/O)		19,90
Gnocchipfanne mit Cashewkerne, gebratenem Gemüse, Parmesan und Pesto (A/G/L)		19,90

## Menü des Monats

Räucherlachs ~ Meerrettich ~ Rösti ~ Salat

(G/M)

\*\*\*\*\*

Kalbstafelspitz gebraten ~ Pak Choi ~ Kartoffel-Gnocchi

(A/L/O/G/M)

\*\*\*\*\*

Erdbeeren ~ Mascarponecreme ~ Pistazieneis

(C/O/G)

49,90 €

Weinarrangement zum Menü

3x 0,1l 12,00 €

## Fisch

gebratenes Lachsforellenfilet auf Rahmspinat mit Kartoffeln und Weißweinsauce (D/G/L)	23,90
Gebratener Pulpoarm auf Berglinsengemüse, Pak Choi und Tomatenragout (A/G/O/R)	25,90

## Hauptgerichte

Kalbsrücken an Zitronensauce mit Gemüse und Kartoffel-Gnocchi (L/G/O)	25,90
geschmorte Kalbsbacken in Madeirasauce mit Gemüse und Bandnudeln (A/C/G/L/O)	22,90
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren (A/C)	21,90
Medallion vom Rinderfilet unter der Pommery Senfkruste, Gemüse ,Schwenkkartoffeln und Rotweinsauce (A/L/O/G/M)	31,90
Rostbraten vom Freilandrind mit Pfannenzwiebeln, Spätzle und Bratensauce (A/C/O)	26,90
Supreme von der Maispoularde mit Pilzrahmsauce, Zuckerschoten und Kartoffelrösti (G/L/O)	21,90