



## Vorspeisen

Sashimi-Lachs  
mit Hummus, Mango  
und Pflücksalat € 24.--

Blattsalate  
in Senfdressing € 7.--

\* \* \*

## Suppen

Kürbissuppe  
mit Öl und Kernen € 8.--

Consommé vom Weiderind  
mit Butterklößchen € 8.--

## Hauptgerichte

Grillgemüse  
mit Risotto, Basilikumpesto  
und Parmesan € 22.50

Kabeljaufilet  
an Safran-Muschel-Sud  
mit Risotto und Zuckerschoten € 33.--

Halbe Bauernente im eigenen Saft  
mit Rahmwirsing  
und Kartoffelklößen € 34.--

Filetspitzen an Pilzrahm  
und Spätzle € 27.--

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken  
mit Bohnengemüse und Spätzle € 32.--

Rehragout an Wacholdersoße  
mit Preiselbeeren, Pilzen  
und Kartoffelkrapfen € 26.50

\* \* \*

Gerne weisen wir Sie darauf hin, dass wir für Allergiker eine Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene sowie den Zusatzstoffen bereithalten.

## Desserts

Fruchtsorbet  
mit hauseigenem Secco  
aufgegossen € 11.--

Valrhona-Schokolade  
mit Zwetschgensorbet  
und Steinobstsalat € 14.--

- Kleiner Abschluss -  
Espresso mit Vanilleeis € 5.50

\* \* \*

Französischer Rohmilchkäse  
mit Feigensenf € 16.--