



Vorspeisen

Gebeizter Seesaibling
mit Orangensalsa,
eingelegtes Wintergemüse € 22.50

Feldsalat
mit Speck und Croûtons,
Kartoffeldressing € 10.50

Blattsalate
in Senfdressing € 7.--

* * *

Suppen

Petersilienwurzelsuppe
mit geräucherter Entenbrust € 8.50

Consommé vom Weiderind
mit Pistazienklößchen € 8.--

* * *

Warme Vorspeise

Wachtelbrust
Kartoffelstock, Speckrosenkohl € 23.50

* * *

Hauptgerichte

Nudelflecken
mit Wirsing, gerösteten Nüssen,
Blauschimmelkäse € 22.50

Steinköhler
an Krustentiersoße,
Zartweizenrisotto € 33.50

Entenbrust
mit eingelegtem Backobst,
Rosenkohl, Thymianpolenta € 32.50

Rinderbäckchen
mit Gemüse, Kartoffelstock € 28.--

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
mit Spitzkohl, Bratkartoffeln € 32.--

Rehrücken
mit Walnuss-Honighaube,
Romanesco, Knöpfli € 43.--

* * *

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

Romantik-Menü

(bis 20.30 Uhr)

Gebeizter Seesaibling
mit Orangensalsa,
eingelegtes Wintergemüse

Petersilienwurzelsuppe

Entenbrust
mit eingelegtem Backobst,
Rosenkohl, Thymianpolenta

Schokokuchen
mit Orangen, Rotwein-Butter-Eis

€ 72.50

* * *

Desserts

Fruchtsorbet
mit hauseigenem Secco
aufgegossen € 11.--

Schokokuchen
mit Orangen, Rotwein-Butter-Eis € 14.--

- Kleiner Abschluss -
Espresso mit Vanilleeis € 5.50

* * *

Französischer Rohmilchkäse
mit Feigensenf € 16.--