

SUPPEN & VORSPEISEN

| | |
|---|--------|
| Rinderkraftbrühe mit Flädle | 3,00 € |
| Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Ginsahne | 3,20 € |
| Waldpilzschaumsüppchen mit Kräuterpesto und Brotroutons | 4,20 € |
| Carpaccio vom Angusrind in Limone- Olivenölmarinaden mit gehobeltem Parmesan | 8,90 € |
| Shrimpscocktail mit Melone und Ananas, Toastbrot und Butter | 6,50 € |

SALATSPEZIALITÄTEN

| | |
|--|---------|
| Großer Salatteller mit knusprigen Speckstreifen, sautierten Champignons und Brotroutons | 7,80 € |
| Großer Salatteller mit gebratenem Lachs und Kräutershrimps an Balsamicovinaigrette | 10,50 € |
| Fitness – Salatteller mit gebratenen Putenstreifen und frischen Blattsalaten an Joghurtdressing | 8,60 € |
| Salatteller vom Buffet , so oft Sie wollen | 5,20 € |
| Salatteller vom Buffet (als Beilage zum Hauptgericht) | 3,20 € |

Zu allen großen Salatteller servieren wir ofenfrisches Baguette

HAUPTGERICHTE

Nudelgerichte....

| | |
|---|--------|
| Bandnudeln mit frischen Lachsfiletstücken in Tomatenkräutersahne | 9,80 € |
| Spaghetti Aglio Olio e Pepperoncini mit Knoblauch in Olivenöl und frischem Parmesan | 6,90 € |
| Italienische Nudeln mit Schinken und Champignons in Sahnesauce | 7,70 € |

Fischgerichte....

| | |
|---|---------|
| Zanderfilet vom Grill auf Blattspinat in Zitronen-Buttersauce mit Petersilienkartoffeln | 15,30 € |
| Gedünstetes Lachsfilet vom Norwegerlachs in Rieslingsauce mit frischen Kräutern und Reis | 13,20 € |
| Dreierlei Edelfische an Hummercreme mit in Butter geschwenkten breiten Nudeln und frisches Gemüse der Saison | 16,80 € |

Vegetarische Gerichte....

| | |
|---|---------|
| Waldpilze à la Creme mit Spinatgemüse und hausgemachte Semmelknödel | 10,80 € |
| Panierte Champignons mit Knoblauchdip | 7,70 € |
| Knackiges Gemüse aus dem Wok leicht pikant gewürzt mit Sesam und Reis | 9,80 € |
| Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat vom Buffet | 8,20 € |

HAUPTGERICHTE REGIONAL

| | |
|---|---------|
| Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Salat vom Buffet | 14,30 € |
| Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ aus der Butterpfanne und Pommes frites | 8,90 € |
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle | 13,30 € |
| Schwäbischer Rahmsauerbraten mit hausgemachten Spätzle | 10,20 € |
| Schweinelendchen in Rahmsauce mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle | 13,30 € |
| Kleine Portion | 10,80 € |
| Putengeschnetzeltes aus der Pfanne in einer Rahmsauce, Champignons und breiten Nudeln | 10,80 € |
| Kleine Portion | 9,70 € |
| Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsahnesauce und Petersilienkartoffeln | 11,30 € |
| Kleine Portion | 9,80 € |
| Saure Nierle mit Bratkartoffeln | 7,20 € |

Zu allen Hauptgerichten empfehlen wir Ihnen einen Salat vom Buffet.

SPEZIALITÄTEN

| | |
|--|---------|
| Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Pilzen in Calvadossahne und Berner Rösti | 13,20 € |
| Grillteller Filet vom Schwein, Kalb und Rind, Räucherspeck Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Grilltomate und Pommes frites | 14,30 € |
| Pfeffertöpfele aus der Pfanne Pikantes Geschnetzeltes vom Schweinefilet, Kalbs- und Rinderrücken in einer Zwiebelsauce mit grünem Pfeffer, Paprika und hausgemachten Spätzle | 12,80 € |
| Salinenplatte Rinder und Schweinefilet vom Grill auf Berner Rösti, mit Champignons à la Creme Schinken und Emmentaler Käse überbacken | 14,80 € |
| Rumpsteak vom argentinischen Angusrind ca. 250g mit Kräuterbutter und Pommes frites | 15,30 € |
| Rumpsteak vom argentinischen Angusrind ca. 250g mit Pfeffersauce und Krokette | 15,30 € |
| Schweinerückensteak vom Grill mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln | 11,20 € |
| Wildgulasch im Lemberger geschmort mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirnen und hausgemachten Semmelknödel | 12,80 € |
| Hirschbraten von der Keule in Wacholderrahm mit Preiselbeerbirnen, Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle | 14,20 € |

Wir verwenden Fleisch vom Argentinischen Angusrind „Maredo“.

Zu allen Hauptgerichten empfehlen wir Ihnen einen Salat vom Buffet.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

| | |
|---|--------|
| Toast „Hawaii“ Schinken und Ananas mit Käse überbacken | 5,20 € |
| Toast „Hubertus“ Schinken und Champignon mit Käse überbacken | 7,00 € |
| „Jäger-Toast“ 2 Schweinelendchen, Champignons à la Creme mit Käse überbacken | 9,80 € |
| Toast „Bangkok“ Putenschnitzel mit gebratener Ananas Curry- Kokos Sauce | 8,70 € |
| Gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren, Toastbrot und Butter | 7,50 € |
| Schwäbischer Wurstsalat mit Bauernbrot | 5,90 € |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (KINDERKARTE)

| | |
|--|--------|
| „Mickey Mouse“ Paniertes Schnitzel mit Pommes und Ketchup | 5,20 € |
| „Rotkäppchen“ Putenschnitzel mit Rahmsauce und Kroketten | 5,50 € |
| „Walt Disney“ Schweinefilet mit Pilzrahmsauce, hausgemachte Spätzle und Gemüse | 8,00 € |
| „Wiener Leckerbissen“ Pfannkuchen mit Apfelmus oder Preiselbeeren | 3,20 € |
| Portion hausgemachte Spätzle mit Bratensauce | 3,00 € |
| Portion Pommes frites mit Ketchup/Mayonnaise | 2,50 € |

DESSERT

| | |
|---|--------|
| Hausgemachte Mousse au Chocolat von dunkler und heller Schokolade | 5,50 € |
| Apfelküchle mit Vanillesauce oder Vanilleeis | 4,30 € |
| Variationen von hausgemachten Eisparfaits mit Früchten garniert | 5,50 € |
| Warme Waldbeeren mit Vanilleeis und Sahne | 4,50 € |

EIS DESSERTS

| | |
|---|--------|
| Gemischtes Eis (3 Kugeln nach Wahl) mit Sahne | 2,90 € |
| Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne | 4,90 € |
| Nussknacker-Becher Schoko-, Walnuß- und Vanilleeis mit Haselnüssen, Mandeln, Krokant und Sahne | 4,90 € |
| „Heiße Liebe“ Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne | 4,90 € |
| Coup Dänemark Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Sahne | 4,90 € |
| Eisbecher „Mandeltraum“ Eiscreme gebrannte Mandel und Eiscreme Vanille mit Eierlikör übergossen, garniert mit Sahne und Haselnusskrokant | 4,90 € |

Auf Wunsch servieren wir Ihnen „nach dem Nachtisch“ auch gerne Caféspezialitäten, wie Espresso oder- einen Digestif. Fragen Sie unser Personal.