

VORSPEISEN

Tagessuppe	5
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6
Marinierter Ziegenkäse in Brickteig Rhabarber Salatbouquet	14
Rindertatar Salatbouquet Toast	17
Apero Platte Appenzeller Ziegenfrischkäse Brie Blutwurst Schwarzwälder Speck Salami	21

SALATE

Kleiner grüner Salat Kürbiskernen	4
Kleiner gemischter Salat Kürbiskernen	6
Großer gemischter Salat	13
<i>wahlweise</i>	
mit gebratenen Champignons	+ 5
mit gebratenem Lachs	+ 8
mit Rindersteakstreifen	+ 8

HAUPTGÄNGE

VOM KALB

Wiener Schnitzel hausgemachter Kartoffelsalat	25
Cordon bleu vom Kalbsrücken Marktgemüse Pommes-frites	27
Zartes Rahmschnitzel hausgemachte Spätzle	27
Geschnetzelte Leber sauer oder in Butter Rösti	26
„Riz Casimir“ Geschnetzeltetes Currysauce Basmatireis Früchtegarnitur	26
„Rebstockgeschnetzeltetes“ Kalbfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli Cognacrahmsauce Rösti	27

VOM RIND

Zwiebelrostbraten Jus Pommes-frites	38
Filetsteak Morchelrahmsauce Grüner Spargel Gnocchi	42
Filetgulasch Stroganoff hausgemachte Spätzle	35

HAUPTGÄNGE

FISCH

Schottischer Wildlachs | Champagnersauce 32
Grüner Spargel | feine Nudeln

Gambas al ajillo 36
Basmatireis | Chili | Knoblauch | Kräuter

VEGETARISCHE GERICHTE

Käsespätzle | geröstete Zwiebeln | Blattsalat 19

Hausgemachte Serviettenknödel | Pilzragout 18

Hausgemachte Gnocchi | Pesto Rosso 21
Cherrytomaten | Rucola