

VORSPEISEN

Tagessuppe	5
Kleiner grüner Salat mit Kürbiskernen	6
Kleiner gemischter Salat mit Kürbiskernen	8
Kürbis-Ingwer-Suppe garniert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	9
Herbstlicher Kürbissalat Blattsalat und Chicorée mit gebratenen Kürbisspalten, garniert mit Fetakäse und Haselnüssen	13
Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce	12
Gebackener Ziegenkäse mit Kompott aus grünen Tomaten und Salatbouquet	16
Vitello Tonnato- dünne Scheiben vom Kalb mit Thunfischcreme und Kapern	18

HAUPTGÄNGE

VOM KALB

Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat	27
Cordon bleu vom Kalbsrücken dazu Beilagengemüse und Pommes-frites	29
Zartes Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	27
Geschnetzelte Leber wahlweise sauer oder in Butter mit knusprigem Rösti	28
„Riz Casimir“ - Kalbsgeschnetzeltes im Reising mit Currysauce und Früchtegarnitur	28
„Rebstockgeschnetzeltes“ - Kalbsfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli in feiner Cognacrahmsauce, serviert mit knusprigem Rösti	29

VOM RIND

Filetgulasch Stroganoff mit hausgemachten Spätzle	36
Filet vom Jungbullen aus deutscher Aufzucht mit Kräuterhaube, dazu Jus, Steakhousefries, Champignons und Schalotten	45

HAUPTGÄNGE

FISCH

Schottischer Wildlachs auf der Haut gebraten, an Beurre Blanc, mit Tagliatelle und grünen Bohnen	36
Gebratener Kabeljau an Linsen-Speck Sauce, dazu Püree vom Butternutkürbis	34

VEGETARISCHE GERICHTE

Bunte Spätzlepfanne hausgemachte Spätzle an cremiger Sauce, mit Kirschtomaten, Babyspinat und Champignons	23
Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Ricotta Füllung, garniert mit Pinienkernen und frisch gehobeltem Pecorino	25