

VORSPEISEN

Tagessuppe	6
Kürbis-Ingwer-Suppe garniert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	9
Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce	12
Pochierter Rehrücken mit Feldsalat und Pastinaken-Püree, garniert mit gebratenen Austernpilzen und gerösteten Haselnüssen	18

SALATE

Kleiner grüner Salat mit Kürbiskernen	6
Kleiner gemischter Salat mit Kürbiskernen	8
Nüsslisalat mit Speck und Croutons	10
Herbstlicher Kürbissalat Nüsslisalat und Chicorée mit gebratenen Kürbisspalten, garniert mit Ziegenkäse und gerösteten Haselnüssen	14

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“ - Kalbsgeschnetzelttes im Reisring mit Currysauce und Früchtegarnitur	28
„Rebstockgeschnetzelttes“ - 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

VOM WILD

Ragout vom Wildschwein mit hausgemachten Spätzle	32
Rehrücken „Baden-Baden“ an Wildjus mit hausgemachten Spätzle dazu Rotkraut mit Maronen	40
Portion Rotkraut mit Maronen	6

FISCH

Schottischer Wildlachs auf der Haut gebraten, an Beurre Blanc, mit Tagliatelle und grünen Bohnen	36
--	----

VEGETARISCHE GERICHTE

Bunte Spätzlepfanne hausgemachte Spätzle an cremiger Sauce, mit Kirschtomaten, Babyspinat und Champignons	23
Tagliatelle à la crème mit gebratenen Austernpilzen, Champignons und Kräutersaitlingen an cremiger Sauce	25