

VORSPEISEN

Tagessuppe (Fragen Sie uns)	6
Minestrone - Italienische Gemüsesuppe garniert mit Parmesanhobeln	9
Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce	12
Gebratener Pulpo mit Wildkräutersalat dazu Avocadocreme und gebeiztem Eigelb	16
Carpaccio vom Rinderfilet mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Balsamico und frisch gehobeltem Parmesan	16

SALATE

Kleiner grüner Salat mit Sonnenblumenkerne	6
Kleiner gemischter Salat mit Sonnenblumenkerne	8
Tomatensalat mit mariniertem Schafskäse, Frühlingszwiebeln und frischer Gartenkresse	10
Salat mit gebratenem Ziegenkäse, mariniert mit Honig, garniert mit rotem Pfeffer und Walnüssen	15

HAUPTGÄNGE

VOM KALB

Wiener Schnitzel mit Pommes-frites	27
Cordon bleu mit Saisongemüse und Pommes-frites	29
Zartes Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	27
Geschnetzelte Leber wahlweise sauer oder in Butter mit knusprigem Rösti	28
Riz Casimir - Kalbsgeschnetzeltes in Currysauce im Reisring, garniert mit frischen Früchten	28
Rebstockgeschnetzeltes Zarte Kalbsfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli in feiner Cognac-Rahmsauce, serviert mit knusprigem Rösti	29
Rosa gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce und hausgemachtem Kartoffelgratin	39

HAUPTGÄNGE

VOM RIND

Filetgulasch Stroganoff mit hausgemachten Spätzle	36
Zartes Filet vom Jungbullen aus deutscher Aufzucht mit Sauce Béarnaise, serviert mit Frühlingsgemüse und Steakhouse-Pommes	45

FISCH

Gegrilltes Steinbuttfilet auf schwarzem Risotto an weißer Balsamicosauce mit wildem Brokkoli	38
Gebratenes Zanderfilet in Zitronen-Mandel-Butter mit Rosmarin-Drillingskartoffeln	33

VEGETARISCHE GERICHTE

Bunte Spätzlepfanne hausgemachte Spätzle in cremiger Sauce, mit Kirschtomaten, Babyspinat und Champignons	23
Tagliatelle mit würziger Appenzeller Käse-Sauce, Birne, Radicchio und Walnüssen	23