

SUPPEN

Tagessuppe (Fragen Sie uns)	6
Spargelsuppe	9

VORSPEISE

Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce	12
Vitello Tonnato	18

SALATE

Kleiner grüner Salat mit Sonnenblumenkerne	6
Kleiner gemischter Salat mit Sonnenblumenkerne	8
Kleiner Salat mit gebratenem Ziegenkäse, mariniert mit Honig, garniert mit rotem Pfeffer und Walnüssen	15
Spargelsalat	16

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

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

Thunfischsteak in Sesamkruste auf cremigem Risotto, Pesto Verde und einer Garnitur aus Gemüsestroh	38
--	----

VEGETARISCHE GERICHTE

Cremiges Spargel-Bärlauch-Risotto mit gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten	25
Bunte Spätzlepfanne Hausgemachte Spätzle in cremiger Sauce, Mit Kirschtomaten, Babypinat und Champignons	23