

SUPPEN

Tagessuppe (Fragen Sie uns)	6
Cremige Pfifferlingsuppe	9

VORSPEISEN

Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce	12
Frische Pfifferlinge, in Butter gebraten <i>wahlweise mit</i> Garnelen & Knoblauch	12 +6
Gebratener Pulpo nach galizischer Art mit Chorizo und Oliventapenade	19
Vitello Tonnato - Zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	18

SALATE

Kleiner grüner Salat mit Salatkernen	6
Kleiner Blatt- und Rohkostsalat mit Salatkernen	8
Kleiner Salat mit gebratenem Ziegenkäse, mariniert mit Honig, garniert mit rotem Pfeffer und Walnüssen	15
Variation von sommerlichen Blatt- und Rohkostsalat an Balsamico Dressing, <i>wahlweise mit</i>	Vorspeise / Hauptgang
- gebratenen Garnelen und frischen Pfifferlingen	18 / 32
- gebratenem Ziegenkäse und Rinderfiletstreifen	19 / 34



HAUPTGÄNGE

VOM KALB

Wiener Schnitzel mit hausgemachten Kartoffelsalat	28
Cordon bleu mit Gemüse der Saison und Pommes-frites	29
Zartes Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	28
Geschnetzelte Leber wahlweise sauer oder in Butter mit knusprigem Rösti	29
Riz Casimir - Kalbsgeschnetzeltes in Currysauce im Reisring, garniert mit frischen Früchten	29
Rebstockgeschnetzeltes Zarte Kalbsfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli in feiner Cognac-Rahmsauce, serviert mit knusprigem Rösti	29

VOM RIND

Filetgulasch Stroganoff mit hausgemachten Spätzle	36
Rosa gebratenes Filet vom Jungbullen aus deutscher Aufzucht, an Rotweinjus mit frischen Pfifferlingen, dazu Rosmarinkartoffeln	42
Zartes Rinderfilet vom Jungbullen aus deutscher Aufzucht, an Sauce Café de Paris, serviert mit Pommes-frites	40



HAUPTGÄNGE

VEGETARISCHE GERICHTE mit Pfifferlingen

PFIFFERLINGE À LA CRÈME	27
Frische Pfifferlinge an cremiger Sauce mit hausgemachtem Rösti	
PASTA PFIFFERLING	25
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in cremiger Kräuterrahmsauce, garniert mit gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten	
BUNTE SPÄTZLEPFANNE	25
Hausgemachte Spätzle in cremiger Sauce, mit frischen Pfifferlingen, Rucola und Kirschtomaten	

WIR WÜNSCHEN EINEN
Guten Appetit

