

## SUPPEN

Tagessuppe	11
Finnische Lachssuppe mit zarten Lachswürfeln, Kartoffeln, Karotten und Lauch	14

## VORSPEISEN

Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce	15
Carpaccio vom Rind mit Pecorino Romano, Pinienkernen und Kirschtomaten	19
Gebratene Gänseleber aus Frankreich mit fruchtigem Quittengelee	23

## SALATE

Kleiner Blatt- und Rohkostsalat mit Salatkernen	11
Kleiner gemischter Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, und herbstlich eingelegtem Kürbis, garniert mit rotem Pfeffer und gerösteten Walnüssen	19
Nüsslisalat an hausgemachtem Balsamico-Dressing	
- mit gebratenem Speck und Croûtons	16
- mit Croûtons	14



## HAUPTGÄNGE

### KALB

Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes-frites	33
Cordon bleu vom Kalb mit Gemüse der Saison, serviert mit Pommes-frites	35
Zartes Rahmschnitzel in feiner Rahmsauce serviert mit hausgemachten Spätzle	33
Geschnetzelte Leber wahlweise sauer oder in Butter, serviert mit knusprigem Rösti	34
Riz Casimir - feines Kalbsgeschnetzelttes in Currysauce im Reisring, garniert mit frischen Früchten	35
Rebstockgeschnetzelttes Zarte Kalbsfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli in feiner Cognac-Rahmsauce, serviert mit knusprigem Rösti	34

### RIND

Klassisches Filetgulasch „Stroganoff“ serviert mit hausgemachten Spätzle	40
Rosa gebratenes Rinderfilet vom Jungbullen aus deutscher Aufzucht, an Sauce Café de Paris, serviert mit Gemüse der Saison und Pommes-frites	47



## HAUPTGÄNGE

### WILD

Rosa gebratener Rehrücken „Baden-Baden“ dazu Rotkraut mit Maronen, sautierte Edelpilze und hausgemachten Spätzle	52
Gegrilltes Hirschfilet auf Apfelrotkraut, begleitet von Preiselbeersauce und hausgemachten Pommes Williams	45

### FISCH

Gebratener Steinbutt mit winterlicher Kürbis-Mandelkruste auf Rote Beete-Risotto und Beurre Rouge Sauce	45
Linguine mit gegrillten Garnelen al ajillo - mit Knoblauch, Chilli, Tomaten und Frühlingszwiebeln	34

### VEGETARISCHE GERICHTE

Linguine an cremiger Trüffelsauce, garniert mit gehobeltem Wintertrüffel und geriebenem Parmesan	34
Hausgemachte Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln	28





## UNSER GERICHT DES TAGES

*Wir empfehlen*

### JEDEN MONTAG

29

Gegrilltes Lachsfilet mit Champagner-Sauce,  
Gemüse und Reis

### JEDEN DIENSTAG

32

Gegrillte Garnelen (400 g) mit Knoblauch,  
Olivenöl und Kräutern, serviert mit geröstetem Kartoffelbrot

### JEDEN MITTWOCH

29

Geschmortes Kalbsgulasch mit hausgemachten Spätzle

### JEDEN DONNERSTAG

25

Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
oder Pommes-frites

