



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 33
oder Pommes-frites

Cordon bleu vom Kalb mit Gemüse der Saison, 35
serviert mit Pommes-frites

Zartes Rahmschnitzel in feiner Rahmsauce 33
serviert mit hausgemachten Spätzle

Geschnetzelte Leber wahlweise sauer 34
oder in Butter, serviert mit knusprigem Rösti

Riz Casimir - feines Kalbsgeschnetzeltes in Currysauce 35
im Reisring, garniert mit frischen Früchten

Rebstockgeschnetzeltes 34
Zarte Kalbsfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli in feiner
Cognac-Rahmsauce, serviert mit knusprigem Rösti

RIND

Klassisches Filetgulasch „Stroganoff“ 40
serviert mit hausgemachten Spätzle

Rosa gebratenes Rinderfilet vom Jungbullen 47
aus deutscher Aufzucht, an Sauce Café de Paris,
serviert mit Gemüse der Saison und Pommes-frites





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

