

Vorspeisen

Tomatencremesuppe
mit Frischkäse und Pesto
€ 5,20

Consommé vom Rind
mit Maultaschen ^{10,11} und Gemüse Julienne
€ 5,90

Hauptgang

Poularden Brust
auf Salatvariation mit Croûtons und Parmesan
€ 10,90

Karamellierter Ziegenweichkäse
an Bunten Blattsalat, Feigensenfsauce
€ 10,90

Salatvariation
mit Schafskäse und Oliven
€ 9,90

Penne ¹⁰ all'arrabiata

*Röhren Nudeln in scharfer Tomatensauce, Rucola,
Parmesan*

€ 8,50

Currywurst mit fruchtiger Sauce

und Pommes frites

€ 7,50

Burger(180g) vom Simmentaler Rind

Salat, Tomate, Gurke, Bacon, Käse,

Pommes frites

€12,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

Kartoffelröster mit Zwiebeln und Salat

€ 13,90

Rumpsteak vom Black Angus

mediterranes Gemüse, Balsamicoglaze¹, Majoran Kartoffeln

€ 23,90

Filet vom Seelachs mit Kräuter Pesto

Jus mit Zitrone, Röstgemüse und Kartoffeln

€ 15,90

Braten vom Wildschwein

Buttermöhren, Waldpilze in Rahm, Serviettenknödel ^{a,c,g}

€19,90

Dessert

Warmes Schokoladen-Küchlein^{a,c,g}
mit Vanilleiscreme^{1,c} und Karamellsauce
€ 7,90

Panna Cotta⁹
auf Fruchtspiegel mit Sorbet
€ 6,90

Variation vom Weich und Hartkäse⁹
mit Feigensenfsauce
€ 10,90

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff **2** mit Konservierungsstoff **3** mit Antioxidationsmittel **4** mit Geschmacksverstärker **5** geschwefelt **6** geschwärzt **7** mit Phosphat **8** mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9 koffeinhaltig **10** chininhaltig **11** mit Süßungsmittel **12** gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

a glutenhaltiges Getreide **b** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **c** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse **d** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **e** Erdnüsse
f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse **g** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse **h** Schalenfrüchte **i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **j** Senf **k** Sesam
l Schwefeldioxid und Sulphite **m** Lupinen **n** Weichtiere