



## *Apéro*

<i>1 Glas Sekt mit Quittensirup</i>	5.9
<i>Alkoholfreier Cocktail</i>	4.8

## *Vorweg*

<i>Gemischter Salat Piccolo im kleinen Teller</i>	5.9
<i>Wintersalat in Balsam dressing mit Garnelen in Knoblauch gebraten</i>	14.0
<i>Beurener Feldsalat in Walnussöldressing mit Speck und Croûtons</i>	8.5

## *Suppen*

<i>Kraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch</i>	5.5
<i>Kürbiscrème mit Kokosmilch und Ingwer, Kernen und Öl</i>	6.5

*Laut EU-Verordnung sind wir zur Allergenkennzeichnung  
in Lebensmitteln verpflichtet.  
Eine gekennzeichnete Speisekarte erhalten Sie gerne  
von unserem Servicepersonal!*



## *Gartenküche Vegi*

*Echte Schweizer Rösti mit Käse überbacken  
und Gemüse* 16.8

## *fast ohne Gräten*

*Norwegischer Lachs auf Fregola Sarde  
mit Gemüsewürfel* 25.9

## *Garantiert ohne Gräten*

*Schweinerückensteak mit Champignons  
Apfelrotkraut und Knödel* 17.5

*Schweinemedailon an Champignonrahm mit  
Alb-Dinkelspätzle* 21.9

*Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons in  
Cognacsahne und echter Schweizer Rösti* 22.9

*Rostbraten vom Argentinischen Angus Rind,  
in Butter gedämpften Zwiebeln und  
Wirsingsahnespätzle* 25.9

*Rinderfiletsteak an Gorgonzolasauce mit  
Gemüse der Saison und echter Schweizer Rösti* 33.0

*Rehragout in Rotwein geschmort Preiselbeerapfel  
und Alb-Dinkelspätzle* 19.8

*Freuen Sie sich auf unsere bodenständige, frisch,  
freche Küche mit Ausflügen in die Exotik*

*Für Umbestellungen berechnen wir 1.50*



## *Desserts*

*Hausgemachtes Bananenjoghurteis mit  
schweizer Schokoladensauce* 7.9

*Mousse au chocolat mit Orangensalat und  
Vanilleeis* 9.8

*Schokoküchle mit flüssigem Kern und Vanilleeis  
dauert 20Min.* 12.9