



## *Apéro*

<i>1 Glas Sekt mit Pfirsichlikör</i>	5.9
<i>Orange Sprizz, alkoholfrei</i>	4.8

## *Vorweg*

<i>Gemischter Salat Piccolo im kleinen Teller</i>	5.9
<i>Büsumer Krabben mit Avocado und Calyptosauce</i>	15.5
<i>Parmaschinken mit zweierlei Melone</i>	15.9
<i>Ochsenherztomaten mit Burrata und Basilikum</i>	13.0

## *Suppen*

<i>Kraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch</i>	5.5
<i>Crèmesüpple vom Spargel mit Einlage</i>	6.0

*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* 17.9

## *Fast ohne Gräten*

*Kabeljaufilet an beurre blanc mit Gemüse und  
hausgemachten Linguini* 26.5

## *Garantiert ohne Gräten*

*Schweinerückensteak mit Champignonsahne  
und Alb-Dinkelspätzle* 17.5

*Kalbsleber mit Apfelscheiben, Zwiebeln und  
echter Schweizer Rösti* 24.5

*Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons  
in Cognacsahne und echter Schweizer Rösti* 23.9

*Rostbraten vom Argentinischen Angus Rind,  
in Butter gedämpften Zwiebeln und Bratkartoffeln* 26.9

*Geschmortes Rehscheufele in Rotweinsauce mit  
Alb-Dinkelspätzle* 22.5

*Rehsteak mit gedörrten Früchten, Gemüse und  
pommes dauphine* 27.5

*Deutscher Spargel mit hausgemachter  
Sauce hollandaise oder brauner Butter  
und Kräuterflädle oder neuen Kartoffeln* 19.9

*dazu: Schweinemedailon in Nüssen paniert* 12.0

*paniertes Kalbschnitzel* 14.5

*Kalbsrückensteak* 15.0

*Gemischter Schinken* 8.9

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

*Für Umbestellungen berechnen wir 1.50*



## *Desserts*

<i>Hausgemachtes Bananenjoghurteis mit schweizer Schokoladensauce</i>	9.9
<i>Erdbeeren mit hausgemachtem Vanilleeis</i>	9.5
<i>Passionsfruchtsorbet mit Sekt</i>	9.8
<i>Clafoutis von Beeren mit Vanilleeis</i>	12.8