



Apéro

<i>1 Cranberry spritz</i>	5.9
<i>Alkoholfreier Cocktail</i>	4.8

Vorweg

<i>Gemischter Salat Piccolo im kleinen Teller</i>	6.5
<i>Herbstsalat mit Steinpilzen und gebratenen Pfifferlingen</i>	16.5
<i>Tomaten mit Büffel-Mozzarella Basilikum und Pesto</i>	13.9
<i>Rote Betecarpaccio mit Steinpilzsalat</i>	17.9

Suppen

<i>Kraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch</i>	5.9
<i>Pfifferlingcreèmesuppe mit Thymian und geröstetem Baguette</i>	6.9

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



Gartenküche Vegi

<i>Pfifferlinge</i> in Kräutersahne hausgemachten Semmelknödel	21.5
<i>Gebratene Steinpilze</i> mit Rote Beteknödel und frittierten Gemüsestreifen	20.9

Fast ohne Gräten

<i>Eismeersaibling</i> auf Rahmlinsen und gerösteten Rosmarinkartoffeln	29.5
--	------

Garantiert ohne Gräten

<i>Schweinerückensteak</i> mit Champignonsahne und Alb-Dinkelspätzle	18.5
<i>Schweinebäckle</i> geschmort mit jungem Spitzkraut und Semmelknödel	21.0
<i>Schweinemedailon</i> mit Pfifferlingen in Kräutersahne mit hausgemachten Tagliatelle	24.9
<i>Geschnetzeltes vom Kalb</i> mit Champignons in Cognacsahne und echter Schweizer Rösti	24.9
<i>Rinderragout</i> in Rotweinsauce mit Pilzen und Alb-Dinkelspätzle	17.5
<i>Rostbraten</i> vom Argentinischen Angus Rind mit in Butter gedämpften Zwiebeln und Bratkartoffeln	27.5

*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 9.9

Zwetschgencrumble mit
hausgemachtem Pistazieneis 12.5

Cranberrie Clafoutis mit
hausgemachtem Vanilleeis 13.0