

Suppen

Gemüsesuppe „Quer durch den Garten“ 6,50 €

Salate

**Marktsalat mit gratiniertem Ziegenkäse
und Ingwer-Limetten-Gelee** 14,50 €

**Marktsalat mit gebratenem Lachs
und Wildgarnelen** 17,50 €

Vorspeisen

Rinder-Carpaccio mit Pilzen 13,50 €
Kräusersaitling | Champignon

Trilogie vom Octopus 14,50 €

Hauptgerichte

Getrüffelte Tagliarini mit Kalbsbolognese 15,50 €

Lachslasagne auf Blattspinat 17,50 €
und Safransauce

Kalbsleber mit Röstzwiebeln 18,50 €
Kartoffelpüree und Apfelkompott

Thunfischsteak halbroh vom Grill 24,50 €
Cherrytomaten | Oliven-Kompott | Gegrilltes Gemüse

**Steinbuttfilet auf Belugalinsen
und Hummersoße** 26,50 €

Zwei Wiener Schnitzel vom Kalb Lauwarmer Kartoffelsalat Salatbouquet Wildpreiselbeeren	21,50 €
Entrecôte vom Simmenthaler Rind und Duett von der Pfeffersoße Ofengemüse Kartoffelpüree	27,50 €

Desserts

Rote Grütze mit Vanilleeis	5,50 €
Mousse au Chocolat	7,50 €
Mango-Panna Cotta Vanilleeis Kokosstreusel	7,50 €
French Vanilla Cheesecake mit Schokoladeneis	7,50 €
Französische Rohmilchkäse Feigensenf	12,50 €

Sehr geehrter Gast,

wir sind gesetzlich dazu verpflichtet folgende Inhaltsstoffe zu kennzeichnen:

Glutenhaltige Getreide - Eier - Fische - Sojabohnen - Milch - Schalenfrüchte - Sellerie - Senf - Sesam - Schwefeldioxid und Sulfide - Lupinen - Weichtiere

Da wir täglich frisch für sie kochen, könnte es sein, dass Spuren dieser Stoffe in unseren Gerichten, die in der Karte und auf der Tafel stehen, vorhanden sein könnten. Sollten Sie Allergien haben, erkundigen Sie sich bitte bei uns, was wir Ihnen alternativ zubereiten können.