

## Vorspeisen

---

**Feldsalat** in Kartoffeldressing  
mit Speck und Croutons € 7,80

**Geräucherte Entenbrust**  
mit Waldorfsalat und Preiselbeeren € 11,50

**Calvadoslachs** mit Apfelmeerrrettich  
und mariniertem Hokaidokürbis € 12,90

## Suppen

---

**Tagessuppe** € 4,70

**Rinderkraftbrühe** mit Kräuterflädle € 5,50

**Jägerhoffsuppe mit Curry und Chilli**  
Sauce Rouille und Röstbrot € 9,90

## Vegetarische Gerichte

---

**Quinoa-Erbсен-Frikadelle** (Vegane Empfehlung)  
an Currysoße mit Basmatireis € 12,90

**Kartoffel-Gemüse-Rösti**  
mit Mango-Curry-Dip  
und Feldsalat in Kürbiskernvinaigrette € 12,90

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff(e), 3 Antioxidantien, 4 geschwefelt; 5 Pökelsalz, 9 koffeinhaltig,  
10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne Auskunft. Sie erhalten bei unseren Mitarbeitern auf Nachfrage Informationen über verwendete Allergene in unseren Speisen.

## Fleischgerichte

---

**Pfannenschnitzel** in Butterschmalz gebraten  
vom Schweinerücken  
mit Pommes frites und Beilagensalat € 14,50

**Gebhardsweiler Filetteller** vom Schwein  
mit Rahm-Champignonsoße auf hausgemachten  
Spätzle und Beilagensalat € 17,40

**Geschmorte Ochsenbacken** in Spätburgundersoße  
mit Lauch-Kartoffelgemüse € 19,80

**Zwiebelrostbraten vom Rind**  
mit Pfannenzwiebeln in Spätburgundersoße  
auf Krautspätzle<sup>2,5</sup> mit Speck € 21,40

**Hirschragout** in Preiselbeersoße  
mit Apfelrotkohl und Haselnussspätzle € 19,80

## Fischgerichte

---

**Meeräschenfilet** in Hummersoße  
auf Lauch-Kartoffelgemüse € 19,50

**Gebratenes Zanderfilet** in Mandelbutter  
mit Salzkartoffeln und Beilagensalate € 19,90

**Wallerfilet** in Rieslingsoße  
mit Alblinsen-Kartoffelgemüse € 19,80

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff(e), 3 Antioxidantien, 4 geschwefelt; 5 Pökelsalz, 9 koffeinhaltig,  
10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne Auskunft. Sie erhalten bei unseren Mitarbeitern auf Nachfrage Informationen über verwendete Allergene in unseren Speisen.

## Vespergerichte

---

### **Schweizer Wurstsalat<sup>5</sup>**

mit Käse und Zwiebeln,  
dazu Brot € 8,80

### **Vesperteller<sup>5,3</sup>**

mit Roh- und Saftschinken, Leberwurst,  
Roastbeef, Käse, Butter und Brot € 11,90

### **Roastbeef kalt mit Remouladensoße<sup>11</sup>**

und Bratkartoffeln € 13,40

### **Käseteller von der Bio Zurwieser Käserei**

mit Münster, Vacherin  
Camembert, gepfeffertes Ärschle, Butter,  
dazu Brot € 12,90  
als Dessertportion € 9,90

## Desserts

---

### **Ofenwarmer Apfelstrudel**

mit Schlagsahne und Vanilleeis<sup>1</sup> € 6,40

### **Dunkles Schokoladenmousse im Glas**

mit Himbeersorbet € 6,90

### **Gebrannte Creme**

mit Obstragout € 6,80

### **Schokoladensoufflé**

mit Vanillesoße und Walnusseis € 6,90

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff(e), 3 Antioxidantien, 4 geschwefelt; 5 Pökelsalz, 9 koffeinhaltig,  
10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne Auskunft. Sie erhalten bei unseren Mitarbeitern auf Nachfrage Informationen über verwendete Allergene in unseren Speisen.