

Vorspeisen

Bunter Blattsalat

mit Hausdressing € 4,20

Gebratene Entenleber in Karamellsoße

mit Pflaumenkompott und Brioche € 15,40

Feldsalat in Kürbiskerndressing

mit Bündnerfleisch € 11,70

Gebratene Riesengarnelen

mit eingelegtem Gemüse
und hausgemachtem Basilikumpesto € 14,20

Suppen

Tagessuppe € 4,70

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle € 5,50

Jägerhoffsuppe mit Curry und Chilli

Sauce Rouille und Röstbrot € 9,90

Vegetarische Gerichte

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt,

an Tomatenragout € 13,90

Kartoffel-Gemüse-Rösti

mit Mango-Curry-Dip
und Feldsalat in Kürbiskernvinaigrette € 13,50

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 € 14,90

Gebhardsweiler Filetteller vom Schwein
mit Rahm-Champignonsoße auf hausgemachten
Spätzle und Beilagensalat € 17,90

Geschmorte Kalbsbäckchen in Trüffelsoße
mit Kartoffel-Lauchgemüse € 22,90

Zwiebelrostbraten vom Rind
mit Pfannenzwiebeln in Spätburgundersoße
auf Krautspätzle^{2,5} mit Speck € 23,50

Rinderfiletspitzen in Cognac-Pfeffersoße
mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle € 23,90

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter
mit Salzkartoffeln und Beilagensalat € 19,90

Gebratene Wallerfilet in Rieslingsoße
mit Lauch-Kartoffelgemüse € 22,40

Gebratene Riesengarnelen in Kokos-Thaicurrysoße
mit Mangoragout und Basmatireis € 20,90

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.

Vespergerichte

Schweizer Wurstsalat⁵

mit Käse und Zwiebeln,
dazu Brot € 9,80

Vesperteller^{5,3}

mit Roh- und Saftschinken, Leberwurst,
Roastbeef, Käse, Butter und Brot € 12,90

Roastbeef kalt mit Remouladensoße¹¹

und Bratkartoffeln € 14,70

Käseteller von der Bio Zurwieser Käserei mit Münster, Vacherin

Camembert, gepfeffertes Ärschle, Butter,
dazu Brot € 13,90

als Dessertportion € 10,90

Desserts

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit Schlagsahne und Vanilleeis¹ € 6,90

Zweierlei Schokoladenmousse im Glas

mit Himbeersorbet € 7,90

Gebrannte Creme

mit Rhabarberragout € 6,90

Warmes Schokoladensoufflé

mit Heideelbeerkompott € 7,70

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.