



**Wir wünschen
allen unseren Gästen
ein frohes und
geruhssames
Weihnachtsfest
und ein erfolgreiches
und glückliches
Jahr 2021**



Vegetarisches Menü

Maronenrahmsüppchen

* * *

Kartoffel-Curry mit gerösteten Kürbiskernen

* * *

Hausgemachte Nougatbuchteln

19,50 €

Lieber mehr esse als z'wenig trinke

Feldsalat in Rotwein-Dressing

mit Ziegenkäse und Knoblauchcroutons

5,50 €

heissgeräucherte Entenbrust

an Apfel-Selleriesalat und Ananas-Hagebutten-Sauce

6,50 €

D'Supp muß ma esse, weil se zum trinke z'dick isch

Maronenrahmsüppchen mit Steinpilzravioli

5,50 €

Kräftige Rinderbrühe mit Flädle

3,50 €

Ohne Nachtisch hat ma bloß halwer g'esse

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Orangen u. Mandarinen

6,50 €

Rosmarin-Pannacotta

4,50 €

Französischer Landkäse mit Stangenweißbrot

7,40 €

S'gibt nix besser's als ebbes gut's

<i>Medaillons von Truthahnbrust in feiner Champignonsahne mit handgeschabten Spätzle und bunten Blattsalaten</i>	12,50 €
„Keschdebuckel“ <i>Schweinerücken in Weinbrandrahmsauce, mit glacierten Kastanien und Gnocchis o. Spätzle</i>	14,--- €
<i>Schweinelendchen in feiner Marsala-Pfefferrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller</i>	15,-- €
<i>Kalbstafelspitz, zart gekocht, im Meerrettichfond mit Buttergemüse und Gnocchis</i>	11,50 €
<i>Geschmorte Entenkeule auf Rotkraut, glacierte Maronen und hausgemachte Kartoffelknödel</i>	16,50 €
<i>Trio von zart geschmorten Bäckchen (Schwein, Kalb u. Rind) in Portweinsahne mit handgeschabten Spätzle und buntem Salatteller</i>	14,50 €
<i>Medaillons vom Reh- und Wildschweinerücken in Preiselbeersahne, zarter Rieslingwirsing und Gratinkartoffeln</i>	21,50 €
<i>Medaillons vom Rinder- und Kalbsfilet In sanftem Chili-Paprikafond mit Speckmaronen und Gnocchis</i>	23,50 €

*Mr glaubt gar net, wie viel en oin neigoht,
wemmer langsam tuat beim Essa ond an anderer
zahlt's. (schwäb. Spruch)*

*Wir kochen mit Meersalz und Jodsatz
Wir braten mit Olivenöl und Butterschmalz
Wir fritieren mit Erdnussöl*