

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 €

heissgerücherte 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

Medaillons von Truthahnbrust in feiner Champignonsahne
mit handgeschabten Spätzle und bunten Blattsalaten **12,50 €**

„Keschdebuckel“

Schweinerücken in Weinbrandrahmsauce,
mit glacierten Kastanien und Gnocchis o. Spätzle **14,--- €**

Schweinelendchen in feiner Marsala-Pfefferrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller **15,-- €**

Kalbstaffelspitz, zart gekocht, im Meerrettichfond
mit Buttergemüse und Gnocchis **11,50 €**

Geschmorte Entenkeule auf Rotkraut, glacierte Maronen und
hausgemachte Kartoffelknödel **16,50 €**

Trio von zart geschmorten Bäckchen (Schwein, Kalb u. Rind) in
Portweinsahne mit handgeschabten Spätzle und buntem Salatteller **14,50 €**

Medaillons vom Reh- und Wildschweinerücken
in Preiselbeersahne, zarter Rieslingwirsing und Gratinkartoffeln **21,50 €**

Medaillons vom Rinder- und Kalbsfilet
In sanftem Chili-Paprikafond mit Speckmaronen und Gnocchis **23,50 €**

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

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

**mit Phosphat*