

Vegetarisches Menü

Bärlauchrahmsüppchen

* * *

Kartoffel-Taschen, mit Frischkäse gefüllt, auf feinem Gemüse

* * *

Hausgemachte Nougatbuchteln **19,50 €**

Lieber mehr esse als z'wenig trinke

Feldsalat in Bärlauch-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

Spargelcremesuppe mit Kräuter-Klösschen **6,50 €**

Bärlauchrahmsüppchen 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 €**

Amaretto-Weinschaum auf Ananas-Chili-Eis **5,20 €**

*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 Jodsalz

Wir braten mit Olivenöl und Butterschmalz

Wir fritieren mit Erdnussöl

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

Zart gegrillte Lammfilets <i>auf Bärlauch-Tomatenreis und Ratatouille</i>	18,50 €
Geschmorte Lammkeule in Knoblauch-Rotweinsauce <i>mit Spitzkraut und Gratinkartoffeln</i>	15,50 €
„Bärlauchbuckel“ <i>Schweinerücken in Bärlauchrahmsauce, mit Kartoffel-Gnocchis oder handgeschabten Spätzle und bunten Blattsalaten</i>	15,--- €
Schweinelendchen in feiner Marsala-Pfefferrahmsauce <i>mit handgeschabten Spätzle und buntem Salatteller</i>	15,50 €
Kalbstafelspitz, zart gekocht , im Meerrettichfond <i>mit Petersilienschwarzwurzeln und Kartoffelgnocchis</i>	13,50 €
Medaillons von Truthahnbrust in feiner Champignonsahne <i>mit handgeschabten Spätzle und bunten Blattsalaten</i>	13,50 €
Trio von zart geschmorten Bäckchen (Schwein, Kalb u. Rind) in <i>Portweinsahne mit handgeschabten Spätzle und buntem Salatteller</i>	16,50 €
Kalbsteak „Cordon Bleu“ <i>Mit Schinken und Käse gefülltes Kalbsteak, paniert und gebacken, Gratinkartoffeln und bunten Blattsalaten</i>	16,50 €
Medaillons vom Rinder- und Kalbsfilet <i>In sanftem Chili-Paprikafond mit Speckmaronen und Gnocchis</i>	23,50 €