

VORWEG

Zweierlei vom Ziegenkäse (V)

Parfait und gebackene Knusperrolle,
rote Bete, Brombeerchutney und
karamellierte Haselnüsse 14,50

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

schwarzer Knoblauch, Parmesan,
gebackene Kapernäpfel und Feldsalat 20,50

Feldsalat (vegan)

Apfeldressing, Granatapfel und
geröstete Kürbiskerne 11,50

Getrübte Schwarzwurzelcrèmesuppe

Käsestange 9,80

HAUPTSACHE

Bergkäseknödel (V)

auf sautiertem Babyspinat mit Bröselbutter
22,50

Bunte Blattsalate (vegan)

in Apfeldressing, gebackene Linsen-Falafel
und Granatapfel 19,90

Vacherin Mont d'or (V)

Ofenkäse mit kleinen Kartoffelchen und
gepickeltem Gemüse 24,50

Gebratenes Lachsfilet

Beurre Rouge, Wirsingpüree und
Majoranognocchi 30,00



200g Rumpsteak vom argentinischen

Angus

mit Pilzkruste gratiniert, Portweinjus,
Bratkartoffeln und Schmandsalat 36,90

Paniertes Schnitzel vom

Schweinerücken

Pommes frites und Schmandsalat 20,80

Herzhaftes Wildgulasch

Preiselbeer-Wacholdersoße,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 28,80

Himmel & Erde

Blutwurst, Kartoffelpüree, Zwiebeln
und Apfelkompott 16,90

Cordon Bleu vom Kalb

Bratkartoffeln und Schmandsalat 34,00

DESSERT

Rote Grütze mit Rotwein zubereitet

Sauerrahmeis 8,40

Knuspertasche

gefüllt mit Rum-Apfel-Birnen-Kompott,
Marzipan & Rosinen, dazu Zimteis 10,50