

Spinatcremesuppe mit Rauchlachscrestini <sup>A,I,L</sup>  
€ 6,50

klare Geflügelbrühe mit Gemüse & Bärlauchklößchen <sup>A,H,L,U</sup>  
€ 6,-

---

Tomaten- Farfalle mit Ofengemüse und Rucculadip <sup>A</sup>  
€ 12,50

---

Bärlauchcrepé mit buntem Rübengemüse und pochiertem Ei  
<sup>A,H,L</sup>  
€ 12,-

hausgemachte Wildsülze vom heimischen Reh & Wildschwein  
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln <sup>2,3,H,U,V</sup>  
€ 12,80

Herrentoast kleine Rindersteaks mit geschmorten Zwiebeln  
& Champignons sowie Salatgarnitur <sup>H,L</sup>  
€ 20,-

Schweinefilet Medaillons Züricher Art mit Champignons  
in Weißweinrahm, Brokkoli und Kartoffelrösti <sup>L</sup>  
€ 22,50 oder als kleine Portion zu € 15,50

mit Bärlauch gefüllte Hähnchenbrust  
an Tomatenfarfalle und kleinem Salat <sup>A,H,L</sup>  
€ 22,- oder als Probierportion zu 15,-

Zander & Lachs gebraten auf Safransoße  
mit buntem Gemüse und Butterreis <sup>C,L,I</sup>

€ 25,50

paniertes gebratenes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln  
& Champignonrahm oder Paprikasoße <sup>A,H,L,2,3</sup>

€ 20,- oder als Probierportion zu € 13,30

Schweinenackensteak mit Chili- Hollandaise  
geröstetem Blumenkohl & gebackenen Kartoffel Wedges <sup>H,L,U</sup>

€ 20,-

Lammlachs mit körnigem Senf & Mozzarella überbacken  
an Ofengemüse und Thymiankartoffeln <sup>L,V,U</sup>

€ 26,-

---

Vanille Mascarponecreme mit Fruchtkompott <sup>L</sup>

€ 3,80

Baileysgläschen mit Espresso,  
Vanilleeis, Sahne & Schokostreusel <sup>A,H,L,1,9</sup>

€ 5,-

kleine Dessertauswahl mit Mousse au chocolate, Panna Cotta  
und einem Parfait <sup>H,L,M</sup>

€ 6,50

03.04.2024 :: alle Preise Inklusiv Preise :: Zusatzstoffe & Allergene liegen aus

\*Bei allen Fritteusengerichten können Gluten und Ei enthalten sein :: Irrtum vorbehalten