

SPEISEKARTE

SUPPEN

<u>Cremesuppe von Strauchtomaten</u>	4,50€
mit Croutons	
<u>Rinderkraftbrühe</u>	4,40€
mit Kräuterflädle	
<u>Rinderkraftbrühe</u>	4,60€
mit Maultaschenstreifen	

VORSPEISEN

<u>Karamellisierter Ziegenkäse</u>	10,90€
mit Quittengelee, Chillifäden, gerösteten Kernen und Blattsalaten	
<u>Blattsalate mit Apfel-Kartoffel-Dressing</u>	11,90€
und Streifen von geräucherter Rinderbrust	
<u>Beilagensalat</u>	4,90€
mit Rohkost und Blattsalaten	

HAUPTGÄNGE

<u>Zwiebelrostbraten 240 gr.</u>	22,90€
vom argentinischen Angusrind mit Bratkartoffeln oder Spätzle vom Brett	
<u>Rinderrückensteak 250 gr.</u>	27,50€
vom argentinischen Angusrind mit Pfeffer-Cognac-Butter und Beilagensalat	
<u>Drei Schweinefiletscheiben</u>	19,90€
in Pfefferrahmsoße mit Spätzle vom Brett	

<u>Gegrilltes Putenschnitzel</u>	14,90€
mit hausgemachter Kräuterbutter und Rösti	
<u>Paniertes Schnitzel</u>	12,50€
vom Rücken mit Pommes frites	
<u>Paniertes Kalbschnitzel</u>	19,90€
aus der Hüfte in Butter gebraten mit feinem Kartoffel- Guken Salat	
<u>Hausgemachte Maultaschen</u>	13,80€
mit roter Zwiebelmarmelade und gemischtem Salat	
<u>Kässpätzle mit Emmentaler & Bergkäse</u>	12,80€
in feinem Rahm mit gemischtem Salat	

DESSERT

<u>Grand Marnier Parfait</u>	7,20€
mit Schokoladensplitter und Mangowürfeln	
<u>Geeister Cappuccino</u>	6,80€
mit Amarettinicumble	

*Bitte beachten Sie auch unsere Gerichte auf der Tageskarte

Für Umbestellungen behalten wir uns folgende Preisanpassungen vor:
 Kleinere Portionen: abzüglich 2,00€ | Wechsel der Beilage: 1,00€ |
 Zubereitung von einem Gericht auf zwei Tellern: 2,50€