

Speisekarte

„Wir kochen frisch und regional“

SUPPEN

Möhren- Ingwersuppe

mit Kräuter Creme 5,50

Carrot ginger soup with herb creme fraiche

Tomatensuppe

mit Basilikumhaube

und Parmesan 5,00

tomatosoup with basil hood and parmesan

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Warmer Ziegenkäse mit Honig und Kräuterkruste

mit Speck^{1,2} und Honig zubereitet, auf geröstetem Brot

an Salatbouquet 10,50

Warm goats' cheese in an herb crust, with bacon and honey, small salad and bread

Gebackener französischer Camembert

mit frittierter Petersilie, Birne mit Preiselbeeren, Baguette und Salat 11,80

Baked camembert, fried parsley, fruit with cranberries, bread and salad

Garnelen in Knoblauchöl

mit frischem Brot 11,80

Shrimp in garlic oil with fresh bread

*Die Auflistung der Hauptallergene und Zusatzstoffen können Sie in einer separaten Karte einsehen.
Alle Angaben verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt*

SALAT

Salatteller „Putenbrust“

bunte Salate mit gebratenen Streifen von der Putenbrust mit Honig und Chili, frischen Früchten der Saison dazu Ciabatta-Brot 13,80

Salad "Turkey Breast", fresh lettuce with roasted slices of turkey breast, fruits and bread

Salatteller "Gourmet"

mit Balsamicodressing, Lachsstreifen,
Garnelen & frischen Champignons
und Brot 14,50

Salad with balsamic dressing, salmon strips, shrimp, fresh mushrooms and bread

VEGETARISCHE SPEISEN

Käsespätzle

mit glacierten Zwiebeln und Salat 13,50

Cheese noodles, Onions and salad

Mediterranes Pfannengemüse mit Chili & Knoblauch

Gemüse der Saison in Olivenöl gebraten dazu Brot 12,80

Vegetables with chilli and garlic mediterranean pan-fried

UNSERE KLASSIKER

Rinderburger

mit Speck^{1,2}, Zwiebeln, BBQ- Sauce dazu Süßkartoffelpommes 12,50

Classic Burger, Bacon, Onions, BBQ, Sweetpotatoo Fries

Bandnudeln mit Garnelen

zubereitet mit Knoblauch, Zucchini und Paprika und Basilikumsauce 14,80

noodles with prawns, garlic basil cream sauce

*Die Auflistung der Hauptallergene und Zusatzstoffen können Sie in einer separaten Karte einsehen.
Alle Angaben verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt*

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites und Salat 12,90
gegen Aufpreis Wunschsaucen möglich
*Schnitzel of pork with French fries and salad
optional sauces available for an additional charge*

„Raubritter“

kleine Steaks vom Rind, Pute und Schwein,
Pfeffersauce, Pommes Frites, Salat 16,50
Steaks from beef, turkey and pork with pepper sauce, French fries and salad

Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“

mit frischen Champignons und Zwiebeln, Knoblauch, Röstitaler, Salat 15,50
Filet of pork with fresh mushrooms, onion, hash-browned potatoes and salad

Hirschsauerbraten

mit Rosinensauce, Rotkohl und Semmelknödel 19,80
Roast venison with raisin sauce, Red cabbage and bread dumplings

Argentinisches Rumpsteak (250 gr.)

mit Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites
und Salat 24,80
*Rump steak (250 gr.)
with onions and homemade herb butter with French fries and salad*

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

„König Artus“

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Kroketten und Erbsen mit
Möhrchen inkl. kleinem Überraschungsdessert 8,50
Small pork steak, vegetables, French fries and a surprise dessert

Bandnudeln

mit Tomatensauce inkl. kleinem Überraschungsdessert 6,50
Tagliatelle
with tomato sauce including a small surprise dessert

Die Auflistung der Hauptallergene und Zusatzstoffen können Sie in einer separaten Karte einsehen. Alle Angaben verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt



FRISCHE PFIFFERLINGE

Bunter Salatteller

mit gebratenen Pfifferlingen, Speck^{1,2} und Zwiebeln dazu Brot 15,90

Colorful salad plate

with fried chanterelles, bacon, and onions with bread

Hausgemachte Semmelknödel

mit Pfifferlingrahmsauce dazu Salat 17,80

Homemade bread dumplings

with chanterelle cream sauce and salad

Argentinisches Rumpsteak (250g.)

mit sautierten Pfifferlingen mit Speck^{1,2} und Zwiebeln dazu Kroketten

28,90

Argentinian rump steak (250g.)

with sauteed chanterelles with bacon and onions with croquettes

Pfifferlingrahmsauce extra 6,50

Chanterelle cream sauce extra

*Die Auflistung der Hauptallergene und Zusatzstoffen können Sie in einer separaten Karte einsehen.
Alle Angaben verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.*



KÜRBIS

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbis Öl 5,00

pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin oil

Kürbis-Semmelknödel

an Waldpilzen mit Curry und Salatteller 13,50

Pumpkin bread dumplings

forest mushrooms with curry and salad

Kürbislasagne

mit Salatbouquet 10,50

Pumpkin Lasagna with salad bouquet

Medaillons vom Schweinefilet

auf Kürbis-Kartoffelpüree und Salatteller 16,90

Pork fillet medallions on pumpkin mashed potatoes and salad

*Die Auflistung der Hauptallergene und Zusatzstoffen können Sie in einer separaten Karte einsehen.
Alle Angaben verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.*