



Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

	€
Bergische Kartoffelsuppe mit Röstzwiebeln	6,50
Herzhafte Senfsuppe mit Röstzwiebeln	6,50
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	7,50
Gebackene Tintenfischringe mit Aioli	8,50
„Garnelenpfännchen“, Garnelen in Kräuteröl mit Bratpaprika, Kirschtomaten und Toast	16,50

Fleisch, Fisch und Regional

Schnitzel „Wiener Art“	12,50
Pfifferling-Rahmschnitzel	18,50
Argentinisches Entrecote ca. 250g	27,00
Großer Salatteller mit Hähnchenbruststreifen	18,50
Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce und Schweizer Tellerrösti	21,50

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



Speisekarte

Fleisch, Fisch und Regional

	€
Backfischhappen mit hausgemachter Remoulade	14,00
Schweinefilet „Allgäuer Art“ mit Preiselbeeren und Camembert überbacken	19,00
Bandnudeln in Curry-Sahnesauce mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	22,50
Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln	19,50
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Schweizer Tellerrösti und kleinem Blattsalat mit Sahne-Dressing	25,50
Flammkuchen „Elsässer Art“, mit Crème Fraiche, Zwiebeln, Speck und Käse	15,00
Bauernsülze mit Bratkartoffeln, hausg. Remoulade und Beilagensalat mit Sahnedressing	21,50
Gebratene Garnelen mit Bandnudeln in hausg. Bärlauchpesto, Cocktailtomaten und Parmesan	27,50

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



Speisekarte

Beilagen & Saucen

	€
Frische Pommes Frites	5,50
Kartoffelgratin	6,00
Bratkartoffeln	6,00
Bandnudeln	4,00
Salzkartoffeln	4,00
Schweizer Tellerrösti	6,00
Spiegelei	1,50
Baguette	2,00
Kleiner Blattsalat der Saison mit Essig-Öl-, oder Sahne-Dressing	5,00
Spargelragout	6,00
Bohnen im Speckmantel	6,00
Tomaten-Gemüseragout	6,00
Pfefferrahmsauce	4,50
Rahmchampignons	4,50
Curry-Sahnesauce	4,50
Sauce Hollandaise	4,50
Hausgemachte Kräuterbutter	2,50
Mayonnaise / Ketchup	0,70
Hausgemachte Remoulade	2,50

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



Speisekarte

Vegetarisch

Bandnudeln in hausg. Bärlauchpesto mit Cocktailtomaten und Parmesan	19,50
Spinatknödel auf Tomaten-Gemüse-Ragout	18,00
Schweizer Tellerrösti mit Rahmpfifferlingen und Blattsalat mit Sahnedressing	18,00

Dessert

Crème Brûlée	6,50
Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Vanilleeis	7,00
Hausg. Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Erdbeereis	8,50

Kinderkarte

Fischstäbchen mit Pommes	6,50
Chicken Nuggets mit Pommes	6,50