



Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

	€
Herzhafte Senfsuppe mit Röstzwiebeln	6,50
Dreierlei Butter (Chili, Kräuter und Zitronenthymian) mit Baguette-Brötchen	6,50
Gebackene Tintenfischringe mit Aioli	8,50
„Garnelenpfännchen“, Garnelen in Kräuteröl mit Bratpaprika, Kirschtomaten und Toast	16,50
Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan	17,50

Fleisch, Fisch und Regional

Schnitzel „Wiener Art“	12,50
„Räuberschnitzel“, Schnitzel „Wiener Art“ mit Tomaten-Schmandsauce, Champignons, Speck, Zwiebeln, Gewürzgurken und Paprika	18,50
Argentinisches Entrecote ca. 250g	28,00
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

	€
Flammkuchen mit Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan	25,50
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
Flammkuchen mit Blattspinat und Räucherlachs	21,50
Schweinefilet-Pfännchen mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Blattsalat mit Sahne-Dressing	22,50
Flammkuchen „Elsässer Art“, mit Crème Fraiche, Zwiebeln, Speck und Käse	15,00
Bauernsülze mit Bratkartoffeln, hausg. Remoulade und Beilagensalat mit Sahnedressing	21,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream, gebratenen Garnelen und Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	25,50

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
Ofenkartoffel mit Sour Cream	7,50
Spiegelei	1,50
Baguette	2,00
Kleiner Blattsalat der Saison mit Essig-Öl-, oder Sahne-Dressing	5,00
Blattspinat	5,50
Bohnen im Speckmantel	5,50
Tomaten-Gemüseragout	5,50
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

Flammkuchen mit Tomate, Mozzarella und hausg. Bärlauch-Pesto	18,00
Bandnudeln mit Tomaten-Gemüse-Pilz-Sauce und Parmesan	18,50
Schweizer Tellerrösti mit Rahmpfifferlingen und Blattsalat mit Sahnedressing	19,50

Dessert

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

Kinderkarte

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