



Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

	€
Bergische Kartoffelsuppe mit Röstzwiebeln	6,50
Herzhafte Senfsuppe mit Röstzwiebeln	6,50
Gebackene Tintenfischringe mit Aioli	8,00
„Garnelenpfännchen“, Garnelen in Kräuteröl mit Bratpaprika, Kirschtomaten und Toast	15,50

Fleisch, Fisch und Regional

Schnitzel „Wiener Art“	9,50
Pfifferling-Rahmschnitzel	17,50
„Räuberschnitzel“, Schnitzel „Wiener Art“ mit Tomaten-Schmandsauce, Champignons, Speck, Zwiebeln, Gewürzgurken und Paprika	16,00
Argentinisches Rumpsteak ca. 250g	27,00
„Rustikale Pfanne“, Schweinerückensteak, Schmelzzwiebeln, Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln	23,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



Speisekarte

Fleisch, Fisch und Regional

	€
Großer Salatteller mit Hähnchenbruststreifen	16,50
Backfischhappen mit hausgemachter Remoulade	13,50
Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce und Schweizer Tellerrösti	21,50
Schweinefilet „Allgäuer Art“ mit Preiselbeeren und Camembert überbacken	17,50
Bandnudeln in Tomatenpesto mit gebratenen Garnelen, Ruccola, Cocktailtomaten und Parmesan	25,50
Bandnudeln in Curry-Sahnesauce mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	22,50
Flammkuchen mit geräucherter Entenbrust, Preiselbeeren und Ruccola	20,50
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Schweizer Tellerrösti und kleinem Blattsalat mit Sahne-Dressing	24,50
Flammkuchen „Elsässer Art“, mit Crème Fraiche, Zwiebeln, Speck und Käse	15,00

Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



Speisekarte

Beilagen & Saucen

	€
Frische Pommes Frites	5,00
Hausgemachte Kroketten	6,00
Bratkartoffeln	5,50
Rosmarin-Wedges	5,50
Bandnudeln	4,00
Salzkartoffeln	3,50
Schweizer Tellerrösti	5,50
Spiegelei	1,50
Baguette	2,00
 Kleiner Blattsalat der Saison mit Dressing nach Wahl: Essig-Öl-, Himbeer-, oder Sahne-Dressing	 4,00
Blattspinat	5,50
Speckbohnen	4,50
Mediterranes Gemüseragout	5,50
 Cognac-Pfefferrahmsauce	 4,00
Rahmchampignons	4,00
Hausgemachte Kräuterbutter	2,50
Mayonnaise / Ketchup	0,70
Hausgemachte Remoulade	2,00

Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



Speisekarte

Vegetarisch

Nudeln gefüllt mit Mascarpone und Bärlauch in Salbeibutter	17,50
Bandnudeln mit vegetarischer Bolognese und roten Linsen	17,50
Mediterranes Gemüse-Tomaten-Ragout mit Rosmarin-Wedges und Kräuterquark	15,50

Dessert

Crème Brûlée	6,50
Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Eierlikör-Eis	6,50
Zitronen-Sorbet mit Prosecco aufgefüllt	6,50
Schokoladeneis mit Eierlikör und Krokant	6,50

Kinderkarte

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