

Wochenkarte

Vorweg reichen wir eine kleine Portion Baguette aus dem Steinofen und Roggenbrot. Bestellt euch unsere leckeren hausgemachten Dips dazu:

Kräuterquark 🍴 🌾	2,70 €
Zitronenaioli 🍴 🌾	3,00 €
Vegane Aioli 🌿 🌾	3,00 €
Oliventapenade 🌾	3,00 €
Französische Salzbutter 🍴 🌾	3,00 €

Hausgebeizter Lachs mit kleinen Reibekuchen und Feldsalat mit Beerendressing	14,90 €
---	---------

Rahmsuppe von Blumenkohl und Kartoffel mit Bärlauch 🍴	7,90 €
---	--------

„Kaspressknödel“ Semmelknödel mit Bergkäse und Spinat, Salatbeilage 🍴	19,90 €
---	---------

Risotto mit Bärlauch und Tomaten 🍴 🌾	19,90 €
--------------------------------------	---------

Hausgemachte Rinderroulade mit Wirsing-Kartoffelgemüse	27,90 €
--	---------

Den Fisch des Tages entnehmen Sie der Tafel. Unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter

„Züricher Geschnetzeltes“ vom Kalb in Champignonrahmsauce mit Spätzle und Salat	27,90 €
--	---------

„Cordon Bleu“ vom Baskischen Freilandhuhn mit Truthahnschinken und Bergkäse gefüllt dazu Süßkartoffelpommes und Salat	25,90 €
--	---------

Zum Abschluss

Kleine Creme Brulee oder Kleine Mascarponecreme mit Beeren 🍴 je Als Duo	4,90 € 8,90 €
--	------------------

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott und einer Kugel Vanilleeis 🍴	10,90 €
---	---------

„Affogato“ Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 🍴 🌾	4,50 €
Mit einem Schuss Amaretto	6,90 €

🍴 = vegetarisch

🌾 = glutenfrei

🚫🥛 = laktosefrei

🌿 = vegan

Informationen über Zutaten oder Zusatzstoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern