

Empfehlung :

Little James´Basket Press, Sauvignon-Viognier, Pays d´Oc 1/8 5.60

VORSPEISEN

Gebackene Blutwurst auf Erdäpfel-Radieschensalat und frischem Kren	14.90
Gegrillter Oktopus auf Quinoa-Paprikasalat und Blattsenf	16.80
Gemüse-Frittata mit Baby Leaf Salat, Kirschparadeisern und Kräuterrahm	13.60
Gegrillter Ziegenkäse auf Birnenschutney mit Prosciutto und Rucola	15.90
Tafelspitzsulz mit rotem Zwiebel, eingelegten Schwarzwurzeln und Blattsenf	14.90
Gebratene Riesengarnelen auf Roten Rübensalat mit Brotchips	16.20

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Speckknödel	6.90
Cremesuppe von der Berglinse mit Schnittlauch	7.20
Champignoncremesuppe mit Kürbiskernöl	7.20

HAUPTSPEISEN

Cannelloni mit Kürbis und Ricotta gefüllt auf Rucolasauce mit Ziegenkäse	16.80
Gebackenes Seehechtfilet mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat	24.90
Rosa gebratene Beiriedschnitte mit knusprigen Erdäpfel, geschmorten Hokkaidokürbis und Kürbiskernöl-Aioli	28.90
Confierter Keule von der Barbarie Ente mit Rotkraut, Preiselbeerjus und Serviettenknödel	28.90
Pörkelt vom Jungschwein mit frischem Paprika, Sauerrahm und Spinatknödel	21.20
Curry vom Lamm mit Kichererbsen, Wurzelgemüse, Joghurt und Pitabrot	23.60
Geschmortes Rindschulterscherzel im Rotweinsaftl auf cremiger Polenta und sautierten Pilzen	22.60
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

DESSERTS

Kipferlauflauf mit Zwetschkenröster	8.80
Topfen-Zimtcreme auf Wechsellröster	8.80
Marzipanmousse mit Bratapfel	9.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90