



VORSPEISEN UND SALATE

Thunfisch mariniert mit frischem Kren
11,00

Bratenaufschnitt vom Bio-Krustenbraten, Gurke, frischer Kren
9,00

Rote Bete-Salat mit Krenschmand und Sesamkrokant
8,50

Bunter Blattsalat der Saison mit Apfelvinaigrette
klein 4,80 // groß 8,00

Extra: Brot, Olivenöl & Kräuter
3,00

SUPPEN

Rindssuppe mit Kräuterflädle
5,50

wahlweise mit Leberknödel
6,50

Blumenkohlsuppe mit Lachs
6,50

Grüne Erbsensuppe mit Ziegenkäsecrostini
5,50



HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel
mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren
19,80

Bio-Krustenbraten
mit Schwarzbiersauce, dazu Sauerkraut und Semmelknödel
18,50

Geschmortes Saftgulasch
mit hausgemachten Spätzle und Zitronenschmand
16,00

Gegrilltes Kalbskotelett
mit karamelisiertem Gemüse und Kartoffel-Sesam-Stampf
24,00

Knusprig gebratene Bio-Hähnchenleber
Balsamicojus, Kartoffelpüree und Cranberries
15,00

Bachforellen-Filet
mit Majorankartoffeln und Gurken-Schmand-Salat
18,00



VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Kaspressknödel mit Blattsalat

9,00

Käsespätzle mit Bergkäse, Appenzeller und Röstzwiebeln

11,00

Kräuterseitlingsrahm mit Semmelknödel

12,00

Hausgemachte Gemüsesulz
mit Bratkartoffeln und Remoulade

12,50



DESSERTS

Crème Brulée mit Blaubeeren
5,50

Marillen-Knödel mit Vanille-Sauce
7,50

Schokoküchlein mit Bitterorange
7,00

Auswahl verschiedener Alpenkäse
klein 8,00 // groß 12,00