

Suppen

<i>Klare Tomatenessenz mit Morchelnockerln</i>	€	4,80
<i>Bärlauchcremesüppchen mit gerösteten Cashew-Splittern</i>	€	4,60
<i>Cappuccino vom Taschenkrebs mit Paprikaschaum</i>	€	4,60

Vegetarisch

Marktfrisches Gemüse auf Kartoffelrösti
mit Pecorino überbacken € 8,50

Tagliatelle € 8,50
gebratene Steinpilze und frische Kräuter
geriebener Parmesan

Gebratene Orangenfeigen € 7,50
auf Walnuß-Ruccola

Vorspeisen

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten Serranoschinken und Basilikumpesto	€	7,50
Buttermilchterrinen im Rauchlachs- mantel an Balsamico-Graupen Stangenbrot und Butter	€	8,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccolasalat, Trüffelöl und gehobelem Parmesan	€	9,70
Sautierte Garnelen mit frischen Kräutern, Knoblauchciabatta	€	7,00
Hausgebeizter Lachs auf Kartoffel-Lauchküchlein	€	8,70
Achat-Schnecken in Pernodschaum Toastecken	€	6,70

Hauptgerichte

Lammfilet an Ratatouillegemüse Basilikumjus und Kartoffelgratin	€ 16,90
Kalbsmedaillons unter der Pestokruste Romanescoblüten und Macairekartoffeln	€ 19,50
3 Medaillons von Rind, Kalb und Schwein auf Zwiebelkartoffeln, Steinpilzrahmsauce Gemüse der Saison	€ 16,90
Surf'n Turf Rinderfilet mit gebratener Riesengarnele Ofenkartoffel und Kräuterschmand	€ 21,50
Rumpsteak mit Pfefferrand, Cafe de Paris Ofenkartoffel mit Kräuterquark Salat vom Büffet	€ 19,50
Schweinelendchen an Pfeffersauce Bohnen im Speckmantel und Röstitaler	€ 14,90

Schweineschnitzel € 14,00
mit Pfifferlingrahmsauce, Röstinchen
Salate der Saison

Streifen von der Perlhuhnbrust „Orientalisch“ € 13,50
mit Mango, Ananas und Papaya in Currysauce
Wildreis und Salat vom Büffet

Steaks „von der Flamme geküsst bis durch“

Filetsteak	200 g	€ 14,40
Rumpsteak	200 g	€ 12,30
Kalbssteak	200 g	€ 13,30

Jeweils wählbar mit Pfeffersauce oder Cafè de Paris

Beilagen

Zwiebelchampignons	€ 3,60
Saisongemüse	€ 3,60
Kleiner Salat vom Büffet	€ 3,60
Großer Salat vom Büffet	€ 4,80
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	€ 3,60
Bratkartoffeln	€ 2,90
Kroketten	€ 2,90
Röstitaler	€ 2,90
Kartoffelgratin in der Tasse	€ 2,90