

UNSERE SPEISEN



Salate & Vorspeisen (alle mit hausgemachtem Brot serviert)

Blattsalat mit gerösteten Nüssen und Kracherle
an Kräuter-Vinaigrette



	klein	groß
	5,90 €	10,90 €

optional mit

- Honig & Rosmarin gratiniertem Ziegenkäse  9,90 € 14,90 €
- gegrillter Hähnchenbrust 11,90 € 16,90 €
- Rinderstreifen & Chili-Estragon-Mayo  13,90 € 18,90 €

Vitello Tonnato – rosa Kalbstafelspitz mit frischer Thunfischsauce,
Kapern & kleinem Salatbouquet







18,90 €








Suppe des Tages





7,90 €

Hauptgerichte

- gebackene Süßkartoffel mit pikantem Gemüse-Chilli,
Cashewkernen und Joghurt-Minz.Sauce  18,90 €
- hausgemachte Kräuterwaffel der Saison - vegetarisch - 19,90 €
  - mit Fleisch/Fisch - 22,90 €
- Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln    15,90 €
dazu ein kleiner Blattsalat
- hausgemachte Kürbis-Kartoffel-Gnocchi   19,90 €
in Salbei-Butter geschwenkt, mit Edelpilzen,   
Gemüse Brunoise und karamellisierten Walnüssen
- Lachsfilet in Olivenöl gebraten auf Süßkartoffelpüree,
mit buntem Marktgemüse und Schaum-Veloute    21,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb - mit Hexentalern & Sour Cream -
- hausgemachten Spätzle & Sauce -
- Salat    22,90 €

In Rotwein geschmortes Lammragout mit Wurzelgemüse,
sautiertem Rosenkohl und Haselnuss-Knöpfele   
    23,90 €

Roastbeef vom Simmentaler Rind (ca. 300g) auf buntem Marktgemüse,
Brägele & grüner Pfefferrahmsauce     28,90 €

Beilagen

Portion Gemüse-Mix  (optional) 

hausgemachte Spätzle mit Portwein - oder - Rahmsauce  

Portion Hexentaler - Pommes - mit Sour Cream  je 4,90 €

Flammkuchen

Schwarzwälder



11,90 €

mit Schmand, Schwarzwälder Schinken, roten Zwiebeln & Käse

Ziege



12,90 €

mit Schmand, Ziegenkäse, Gewürz-Birne, Pinienkernen, Tannenhonig & Rucola

Forelle



13,90 €

mit Schmand, hausgeräucherter Forelle, roten Zwiebeln, Calvados Äpfeln, Meerrettich-Creme, Rucola & rosa Pfefferbeeren

Vegan



12,90 €

mit Süßkartoffel-Ingwer-Creme, pikant mariniertem Tofu, Kürbis, gerösteten Kürbiskernen, Porree & gepickelten rote Beete

Desserts

Orangen-Cremé Bruleé	 	6,90 €
Mousse au Chocolat, Baileys-Creme, Zwetschgen-Ragout & Karamell-Mandeln	 	9,90 €
Hausgemachte süße Waffel	 	- mit Zimt & Zucker - 3,90 € - mit Apfelkompott - 4,90 € - mit Zwetschgen-Ragout, Vanilleeis & Karamell-Mandeln - 6,90 €
Dreierlei Sorbet - Variation		6,90 €
Eis (Vanille, Belgische Schokolade, Haselnuss, Pistazie, Heidelbeer-Joghurt)		je 2,30 €/Kugel
Affogato - Espresso mit Vanille- oder Haselnusseis -		4,60 €