



Die Gerichte, bei denen wir in erster Linie regionale Zutaten verwenden, haben wir für Sie mit dem „Landzungen-Pfännchen“ markiert.

Saison-Menü

Maronencremesuppe



Feldsalat mit Speckcroutons



Geschmorte Hirschkeule mit Preiselbeeren Mandelbroccoli und Serviettenknödeln

Spekulatiusmousse mit Gewürzorange

3-Gang-Menü ohne Vorspeise € 33,50

4-Gang-Menü € 39,50

Suppen



Tafelspitzbrühe mit Flädle

€ 6,00

Maronencremesuppe

€ 7,00

Vorspeisen



Feldsalat mit Speckcroutons

€ 8,00



Feldsalat mit gebratener Gänseleber

€ 12,00







Wild aus heimischer Jagd

Unser Wild stammt aus eigener Jagd oder von befreundeten Jägern aus der Region

- | | | |
|--|--|---------|
|  | Hirschragout mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Serviettenknödeln | € 19,50 |
|  | Rosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeeren, Mandelbroccoli und hausgemachten Schupfnudeln | € 32,00 |

Weitere Hauptgerichte

- | | | |
|--|--|-------------------|
|  | Filetmedaillons vom Landschwein mit Champignonrahm und hausgemachten Spätzle | € 19,50 |
| | Grillteller mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites | € 19,00 |
| | Züricher Sahnegeschnetzeltes mit hausgemachtem Rösti | € 21,00 |
| | ½ gebratene, deutsche Ente mit Apfelrotkohl und abgeschmelzten Kartoffelklößen | € 26,00 |
|  | Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bio-Rind, hausgemachte Spätzle | € 27,50 |
| | Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbroccoli und Petersilienkartoffeln | € 19,00 |
|  | Schweizer Wurstsalat mit Brot / mit Bratkartoffeln | € 10,50 / € 14,50 |
|  | Saure Linsen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle | € 14,00 |



Vegetarisches

Dreierlei Knödel auf Ratatouille € 14,00



Abgeschmelzte Kässpätzle mit gemischtem Salat € 13,50

Süßes

Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis € 8,00

Spekulatiusmousse mit Gewürzorange € 9,00

Dessertvariation € 12,00

„Coupe Danmark“ € 6,50
(Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne)

Sollten Sie **Lebensmittelunverträglichkeiten oder –allergien** haben, teilen Sie dies bitte unseren Servicemitarbeitern mit. Wir beraten Sie dann gerne individuell!

Gerne können wir für Sie Beilagenänderungen nach Ihren Wünschen vornehmen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir dafür einen kleinen Aufpreis von 1,00 EUR verlangen.

Auch kleinere Portionen machen wir gerne für Sie. Hier ziehen wir 2,00 EUR vom Normalpreis ab.