



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

## Menü

### *Pfifferlingrahmsuppe mit Croutons*

\*\*\*



### *Oberschwäbische Burrata mit Tomaten und frischem Basilikum*

\*\*\*

### **Züricher Kalbgeschnetzeltes mit hausgemachtem Pfannenrösti**

\*\*\*

### *Dessertvariation*

*3-Gang-Menü ohne Vorspeise € 32,00*

*4-Gang-Menü € 40,00*

## Suppen



Tafelspitzbrühe mit Flädle

€ 5,00

Pfifferlingrahmsuppe mit Croutons

€ 6,50

## Vorspeisen



Oberschwäbische Burrata mit Tomaten  
und frischem Basilikum

€ 11,00



Lauwarmer Pfifferlingssalat in Tomaten-Kräutervinaigrette  
... zusätzlich mit luftgetrocknetem Schinken



€ 9,50

€ 12,50








## Wild aus heimischer Jagd

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

-  Rosa gebratenes Damhirsch-Steak mit Preiselbeeren, gebratene Kräutersaitlinge und Brotknöpfe € 26,00
-  Dreierlei vom Wild mit buntem Gemüse und Serviettenknödel € 23,00

## Weitere Hauptgerichte

-  Filetmedaillons vom Landschwein mit Champignonrahm und hausgemachten Spätzle € 19,00
- Grillteller mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites € 18,00
- Gebratene Perlhuhnbrust auf Ratatouille mit Kräuterrisotto € 19,50
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit hausgemachtem Rösti € 21,00
-  Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bio-Rind, hausgemachte Spätzle € 26,00
-  Gebratenes Lachsforellenfilet (*Fischzucht Jung, Wolfegg*) in Limetten-Kapernbutter mit Mandelbroccoli und Kräuterkartoffeln € 21,50
-  Schweizer Wurstsalat mit Brot / mit Bratkartoffeln € 9,50 /€ 13,50
-  Hausgemachte Tellersülze mit Brot / mit Bratkartoffeln € 9,50 /€ 13,50



## Vegetarisches

Tagliarini in Pfifferlingsrahm mit buntem Blattsalat	€ 17,00
Gratinierter Ziegenkäse auf Ratatouille mit Kartoffelkrapfen	€ 16,50

## Süßes

Panna cotta mit frischen Beeren	€ 7,00
Warme Quarkklößchen mit Sauerkirschen und Vanillesauce	€ 8,50
Dessertvariation	€ 11,00
„Coupe Danmark“ (Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne)	€ 6,50

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.