

M E N Ü I	Rindskraftsuppe, Wildravioli	6,50
	Bio-Rindsbacken, Schalottensoße Berglinsen, Kartoffel-Grießknödel	32,40
	Schokolademousse, Baumkuchen, Orangen <i>oder</i> Käse	10,20 10,80
		<u>48,10</u>
M E N Ü I I	Simons Frischkäsle, Rote Beete, Pesto	11,80
	Vegetarisches-Gemüse-Curry, Nudeln	20,60
	Feigentäschchen, Süßwein Sabayon, Honigeis <i>oder</i> Käse	10,20 10,80
		<u>41,60</u>
V O R S P E I S E N	Carpaccio, Rindsfilet, Gänseleber	17,40
	Gebeizte Lachsforelle, Fenchel, Guacamole	14,20
	Blattsalate, Speck- & Pilzstreifen, Kernöl-Vinaigrette	9,40
	Rössle Fischsuppe <u>Vorspeise</u> 27,60 <u>Hauptspeise</u>	43,40
	Paprika-Kokos-Suppe	6,80
	Rindskraftsuppe - Wildravioli <i>oder</i> Flädle	6,50
H A U P T S P E I S E N	Rindsentrecôte, Pfefferrahmsoße Gemüse, Kartoffelroulade	38,60
	Lammrücken & Faschierte Laibchen Gegrilltes Gemüse, Grießknödel	36,40
	Goldforelle, Fenchel, Zitronenrisotto	35,20
	Backhuhn, gemischter Salat, Preiselbeeren	20,60
	Schweins-Wienerschnitzel Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	20,60

Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an die Servicemitarbeiter.

Feigentäschchen, Süßwein-Sabayon, Vanilleeis	10,20
Schokolademousse, Baumkuchen Orangen	10,20
Käse	10,80
Vanilleeis Schuss Averna	5,40
Eiskaffee Vanilleeis, Espresso Kaffeelikör, Schlagrahm	7,80
Hausgemachtes Eis – Kugel	2,30
Sauerrahm / Vanille / Karamell / Kokos / Mango / Zitrone / Himbeere / Passionsfrucht / Heidelbeere / Bockbier	

*Täglich auch noch zusätzliche Empfehlungen vom Chef des Hauses.
Diese scheinen hier nicht auf.*

*Wir sind bemüht unsere Speisekarte im Internet -à-jour- zu halten,
bitten jedoch um Ihr Verständnis, wenn es dennoch zu kurzfristigen
Änderungen kommen kann, die dann womöglich nicht gleich hier
vermerkt sind.*