

## Tageskarte

### Vorspeisen:

€

*Gratinierte Zucchinirollchen, gefüllt mit Fetakäse,  
an einem Rucolasalat mit Balsamicodressing dazu rote  
Zwiebelmarmelade und Brotchips* 8,50

*Vitello Tonato, dünn aufgeschnittener,  
rosa gebratener Kalbsbraten mit Thunfischsoße* 8,90

### Suppen:

*Klare Hühnerbrühe mit Eierstich und Gemüswürfel* 5,40

*Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto und Croûtons* 5,40

### Für unsere kleinen Gäste:

*„Donald Duck“  
Knusprige Hähnchenbrust Nuggets dazu  
Pommes frites, Tomatenketchup und einen kleinen Salat* 8,50

### Unser vegetarisches Gericht:

*\*\*Risotto mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Parmesan,  
serviert mit Salat in Balsamicodressing* 15,20

### Hauptgerichte:

*Herzhafter Schweizer Wurstsalat mit knusprigen Bratkartoffeln* 10,60

*Hausgemachte Wildsülze mit Sc. Cumberland  
serviert mit Bratkartoffeln* 10,70

*„Haustoast“  
Zartes Schweinefilet mit Schinken und Käse überbacken,  
an verschiedenen Salaten und einem gebutterten Toast* 13,90

€

„Caesar Salat“: Knackiger Römersalat mit Caesar Dressing,  
Croûtons, gehobeltem Parmesan und gebratene Hähnchenbrust 12,90

„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Serranoschinken und  
Camembert gefüllt, dazu hausgemachte Mandelkroketten und  
gartenfrischer Salat 16,10

**\*\*Wildragout in Wacholderrahm mit Preiselbeersahne,  
Speckklöße und einem Salat an Balsamicodressing 15,90**

In Butter gebratene Forelle, fast grätenfrei,  
gefüllt mit frischen Kräutern dazu reichen wir Salzkartoffeln  
und einen Blattsalat in Balsamicodressing 18,50

Rumpsteak vom Argentinischen Angus-Rind  
mit Pfeffer-Kräuterkruste dazu Pommes frites  
und einen gemischten Salat 22,90

**Dessert:**

Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen 5,10

Erfrischende Limonen-Buttermilch-Mousse  
mit Beeren und Sahne 6,50

**\*\*So gekennzeichnete Gerichte, servieren wir Ihnen  
gerne als kleinere Portion**

**Zu einem Aufpreis von 1,80 € können Sie gerne Ihre Gerichte  
mit Bratkartoffeln umbestellen.**

Liebe Gäste wir weisen darauf hin das in unseren Speisen und Getränken  
folgende Allergene enthalten sein können:

Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamunt, Krebstiere, Eier, Fische,  
Erdnüsse, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid, Sulphite und Lupien.

Wenn Sie allergisch auf diese Zutaten sind, fragen Sie bitte das Servicepersonal  
oder die Köche nach alternativen und verträglichen Speisen.