

Deftiger Wintergenuss

Leberknödelsuppe in der Suppenterrine serviert 4,50
Liver dumpling soup

Leberknödel auf Sauerkraut 12,-
mit Schwenkkartoffeln
Liver dumplings with sauerkraut and sauté potatoes

Feldsalat mit frittierten Garnelen 12,-
im Kartoffelnest
Corn salad with fried shrimps

Gegrilltes Schweinshäxle auf Sauerkraut 13,-
mit Schwenkkartoffeln
Grilled knuckle of pork with sauerkraut and sauté potatoes

Wildgulasch mit Preiselbeeren 15,-
Semmelknödeln und Salat vom Buffet
Venison goulash with cranberry
bread dumplings and salad from buffet

Vorspeisen

<i>Feldsalat mit Backpflaumen und knusprigem Speck</i> <i>Corn salad with prune and crisp bacon</i>	8,50
<i>Eisbergsalat in Gorgonzola-Dressing mit Kirschtomaten</i> <i>Cesar salad with gorgonzola -dressing and cherry tomatoes</i>	8,-
<i>Mild geräucherter Gams -und Wildschweinschinken</i> <i>mit Apfel-Selleriesalat</i> <i>Smoked chamois - and wild boar ham with apple-celery salad</i>	12,-
<i>Pikanter Crevettencocktail auf Salatbouquet</i> <i>Piquant shrimps cocktail with salad in season</i>	12,-
<i>Mit Trüffeln aromatisiertes Schwarzwurzelmousse</i> <i>an Bündnerfleisch und Feldsalatrößchen</i> <i>With truffles aromatic salsifymousse with ham and corn salad</i>	13,-

Zwischengericht

<i>Gebackene Blutwurst auf Sahnekraut</i> <i>mit Kartoffel-Croutons</i> <i>Baked black pudding with creamed white cabbage and potato -croutons</i>	11,-
--	------

Suppen

<i>Knoblauchcremesüppchen mit Kracherle</i> <i>Garlic cream soup with croutons</i>	5,-
<i>Schwarzwurzelcreme mit Bündnerfleischstreifen</i> <i>Salsify cream soup with smoked ham</i>	6,-
<i>Grüne Erbsensuppe mit gebratener Jacobsmuschel</i> <i>Cream soup of green peas with roasted scallops</i>	7,-
<i>Wildkraftbrühe mit Steinpilzraviolis</i> <i>Venison bouillon with mushroom raviolis</i>	7,-

Fischgerichte

- Saiblings-Filet in Nuss-Rosinen-Butter 19,-
mit Salzkartoffeln und Salat vom Buffet
Char-fillet in nut -raisins -butter
boiled potatoes and salad from buffet
- Skrei von den Lofoten auf Blattspinat 21,-
in Rieslingsoße mit Basmati-Reis
Codfish at butteres leaf-spinach
in Riesling sauce with basmati -rice
- Schottisches Lachssteak und Jacobsmuscheln 22,-
auf hausgemachten Nudeln in Rieslingsoße
Salmon and scallops at home-made noodles in
Riesling sauce
- Rotes Königsfischfilet auf Schwarzwurzel- 23,-
Trüffelgemüse mit Salzkartoffeln
Red Kingfishfillet with truffled salsify -vegetable
and boiled potatoes

Vegetarische Gerichte

- Gemüsefrikadellen auf Pilzrahm und 14,-
Ratatouille mit hausgemachten Nudeln
Boulette of vegetable with mushrooms & ratatouille
with home-made noodles
- Gemüse-Nudelpfanne mit Mozzarella 14,-
Mixed pasta-vegetable dish with cheese

Hauptgerichte

- Truthahnsteak mit Szechuan Pfeffer gewürzt, 14,-
Kräuterbutter, Pommes - frites und Salat vom Buffet
Turkey steak with Szechuan pepper spiced,
herb-butter, french fried - potatoes and salad from buffet*
- Piccata Milanese vom Schweinerücken 15,-
auf Spaghetti in Tomatensoße, Salat vom Buffet
Piccata milanese at spaghetti in tomatoes sauce,
salad from buffet*
- Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße, 15,-
Bouillonkartoffeln und roter Bete Salat
Prime boiled veal with horse-radish,
bouillon potatoes and red beets salad*
- Schweinefilet in Champignonrahmsoße 19,-
mit handgeschabten Spätzle und Mandelbroccoli
Loin of pork in mushroom cream sauce
with spätzle (small flour dumplings) and almondbroccoli*
- Kalbschnitzel (vom Kalbsrücken) paniert, 19,50
mit Pommes-frites und Salat vom Buffet
Escalope of veal crumbed
with french fried -potatoes and salad from buffet*

Hauptgerichte

Wildschweinrückensteak auf Apfel-Rotkohl 22,-
mit Semmelknödeln
Wild boar steak with apple -red cabbage and bread dumplings

Rinderrücken auf getrüffeltem Rahmspinat 23,-
in Rotweinsauce und Dauphine-Kartoffeln
*Saddle of beef at truffled spinach
in Redwine sauce and Dauphine -potato*

Barbarie-Entenbrust in Zwergorangen-Schoko- 23,-
ladsauce mit Schupfnudeln und Romanesco
Breast of duck in kumquat-chocolate sauce, potatoes Macaire

Kalbsrückensteak und Garnelenspieß auf 24,-
pikantem Zucchini-gemüse, Kartoffelgratin
*Saddlesteak of veal and shrimps with
piquant vegetable marrow, gratinated potatoes*

Rinderfilet in Pfefferrahmsauce mit 28,-
Kroketten und Salat vom Buffet
Fillet of beef in pepper sauce with croquette and salad from

Hausgemachte Dessertspezialitäten

Mandarinen-Aperol-Sorbet mit Sekt 5,50€
Tangerine-Aperol-sherbet with sparkling-wine

Heiße Zwetschgen auf Bourbon-Vanilleeis 6,- €
Bourbon-vanilla ice-cream with hot plum

Mango-Chili-Panna-Cotta 6,- €
auf Kiwifächer
Mango-chilli-vanilla cream with kiwi

Walnuß-Honigparfait mit Apfelspalten 6,50 €
Walnut-honeyparfait with apple pieces

Hausgemachte Dessertspezialitäten

Vanille-Feigen-Parfait mit Feigensalat 7,- €
Vanilla - fig -parfait with figsalad

Zartbitter-Schokoladenmousse 7,- €
mit Baileys und Mangosalat
Chocolate mousse with Baileys and mango salad

Kaffeespezialitäten

Cafe Creme 2,-
Doppelter Espresso 3,50
Milchkaffee 2,50
Cappuccino 2,40
Espresso 2,10
Latte macchiato 2,60