

Aus dem Suppentopf

1. Kalbsconsommé

dazu Markklößchen und Flädle (E.A.D.I.)

€ 6,70

2. Tomatensuppe

mit Gin und Sahnehaube

€ 5,80

3. Kürbis-Orangen-Creme-Suppe

€ 5,60





Vorspeisen

4. Bunter Salatteller

mit frischen Blatt- und Rohkostsalaten an Hausdressing (I.J.H.L) 5.

Klein € 4,60

Groß € 7,10

5. ½ dutzend Weinbergschnecken

in Kräuterbutter, serviert mit Baguette (D.N) 1.2.3

€ 8,00

6. Rinder-Carpaccio

an Oliven-Zitronen-Marinade dazu Parmesan-Ecken (I.L.) 5.8

€ 12,70

7. Feldsalat

an Balsamico-Dressing mit Speck und Kracherle (H)

€ 8,60

8. Kleine Blätterteig-Pastetchen

an Kalbsragout-Fin Füllung (D.H.)

€ 9,70

9. Wildweinschinken

in Portwein eingelegten Trockenpflaumen, Feldsalat (G)

€ 13,50

10. Lauwarmes geräuchertes Saibling Filet

auf Kartoffel-Gurkensalat

€ 12,80



Vegetarische Gerichte

11. Hausgemachte Waldpilz-Maultaschen

in Kräuterbutter gebraten, Salatbouquet (J.D.E.)

€ 13,50

12. Gebratene Kartoffelgnocchi

serviert auf Rahmwirsing (A.D.)

€ 12,50

13. Badische Käsespätzle

mit Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern, Sahne und Käse (A.D.)

€ 12,80

14. Spaghetti in pikanter Tomatensauce

mit Kräutern der Provence und gebratenen Scampis (J.D.C.)

€ 14,50



Fischgerichte

15. Cassolette (Fisch-Ragout)

von heimischen Fischen an leichter Flusskrebssauce,
Broccoli-Gemüse und Butternudeln (B.J.A.D.)

€ 18,50

16. Lachssteak

auf der Haut gebraten mit Limonen-Schnittlauchsauce,
geschmortem Wirsing, getrockneten Tomaten und Bandnudeln (B.A.D.G.)

€ 21,50

17. Filets von der Dorade

auf Spinat Salzkartoffeln und grüner Salat (B.)

€ 19,50



Fleischgerichte

18. Goldbraunes Wiener Schnitzel vom Kalb

mit knusprigen Bratkartoffeln (A.I.B)

€ 16,50

19. Argentinisches Rumpsteak auf Cognac-Pfefferrahm,

Pommes Dauphines und Salatteller (D.E.A.H.)

€ 24,50

20. Züricher Kalbsgeschnetzeltes

dazu Prinzessbohnen und Kroketten (D.H.E.)

groß € 17,40

klein € 15,40

21. Geschmorte Kalbsbäckchen

in Burgunderjus, handgeschabten Spätzle und kleiner Feldsalat (A.D.I.)

€ 19,80

22. Zartes Rinder-Tafelspitz

an Meerrettich-Rahmsauce mit Salzkartoffeln (D.L.E.)

€ 15,50

23. Rosa gebratenes Kalbsrückensteak

mit sautierten Steinpilzen, Saisongemüse und Kartoffelgratin (D.)

€ 24,50



Dessert-Träume

Eis Parfait

Variation von Bühler Zwetschgen und Sauerkirschen

€ 8,50

Schokoladenmousse

an Karamell Sauce

€ 6,80

Birnenstrudel

mit Vanilleeis

€ 7,40

Creme Brulée

€ 6,70

Als kleines Dessert

Apfelpufferchen mit Mandeln und Rosinen

€ 4,50