

## *Aus dem Suppentopf*

### **1. Kalbsconsommé**

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

€ 6,70

### **2. 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**



## Fischgerichte

### **16. Pochiertes Lachssteak**

an Hummerbuttersauce, Gemüsebouquet und Bandnudeln (B.A.D.G.)

**€ 21,50**

### **17. Filet von der Dorade**

auf Blattspinat, Salzkartoffeln und grüner Salat (B.)

**€ 19,50**



## Fleischgerichte

### **35. Saftiges „Kalbsrücken-Cordon-Bleu“**

Karotten “à la Creme” und Kroketten

€ 23,50

### **36. Argentinisches Rumpsteak auf Cognac-Pfefferrahm,**

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

€ 24,50

### **37. Züricher Kalbsgeschnetzeltes**

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

€ 19,50

### **38. Geschmorte Kalbsbäckchen**

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

€ 21,80

### **39. Zartes Rinder-Tafelspitz**

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

€ 17,10

## Unsere saisonale Empfehlung

**70. Sauerbraten von der Wildschweinkeule**  
mit Rotkraut, Rosenkohl und handgeschabten Spätzle (A.D.)

**71. Kräftiges Reh-Ragout**  
in Spätburgunder-Sauce serviert mit Rotkraut,  
Preiselbeerbirne und handgeschabten Spätzle (A.D.)  
€ 17,80

**27. ½ Barbarie-Ente vom Rost**  
garniert mit Apfelrotkraut, Kartoffelklößen und Maronen (A.D.)  
€ 19,50





## Dessert-Träume

### **90. Schwarzwaldbecher**

Vanille- und Schokoladeneis, eingelegt in Sauerkirschen und Sahne

€ 7,40

### **91. eine Kugel Himbeersorbet**

mit Geist

€ 4,80

### **93. Lebkuchen Eis-Parfait**

auf Glühweinsauce

€7,80

### **94. Zimt-Apfel Tiramisu**

mit Vanillesauce

€ 7,10

### **95. Crème Bruleé**

€ 6,00