

DIE WELT
GEHÖRT DEM,
DER SIE
GENIESST

Giacomo Leopardi

VORSPEISEN

Luftgetrockneter Kaiserstühler Schinken
und Salami von der Metzgerei Dirr
15

Bunte Blattsalate | Orangen-Balsamicodressing
karamellierte Nüsse und Kerne | Kernöl
groß 11 | klein 7

Karamellierter Ziegenfrischkäse vom Ringlihof |
Schwarze Walnuss-Kürbisvinaigrette | Herbstliche
Blattsalate
14

Feldsalat in Kartoffeldressing | Speck
Kracherle | Granatapfel
13

SUPPEN

Pastinakencremesuppe | Dillöl | Räucherlachsstreifen
9

Rinderkraftbrühe | Flädle | Gemüse
9

HAUPTGÄNGE

Pilze der Saison | Kräuter-Weißweinsauce
feine Nudeln
(vegetarisch) 24

Lachsfilet auf der Haut gebraten | Lauchgemüse in Safrancreme |
Knusprige Kartoffeln
26

Fisch nach Tagesangebot von der Fischerei Schwab
„Unser Service berät Sie gerne“

Hirschragout nach „Bourguignon“ Art
Champignons | Speck | Erbsen | Spätzle
34

Rahmsoße | Speckbohnen | Spätzle
26

Rinderrückensteak | Rotwein-
Zwiebelconfit | Kürbispüree | Romanesco
31

Wiener Schnitzel | Kartoffelsalat kleiner
Feldsalat | Kürbiskernöl Preiselbeeren
27

Für 2 Personen am Tisch tranchiert Chateaubriand |
Sauce Bearnaise
Kräuterbutter | Jus | Herbstliche Marktrgemüse
Kartoffelgratin
48 | pro Person

DESSERT | EIS

Café Gourmand
Espresso mit einer Kugel Eis und einer süßen Kleinigkeit
8

Pochierte Birne in Weisswein-Safransud |
Zartbittersorbet
9

Apfelstrudel „Bären Art“ Vanillesoße |
Sauerrahmeis
9

Eis und Sorbets aus Eigenproduktion

Vanille | Schokolade | Himbeere Mango 3
| Kugel

Geschmorte Kalbsschulter