

## VORSPEISEN

Luftgetrockneter Kaiserstühler Schinken  
von der Metzgerei Dirr | Cantaloupe-Melone  
18

Bunte Blattsalate  
Orangen-Balsamico Dressing  
karamellierte Nüsse und Kerne | Apfel  
groß 12 | klein 8

Horbener Ziegenfrischkäse  
karamellierte Kirschtomaten | Kräutersalat  
16

Vitello Tonnato  
gebratene Kapern | Rucola  
18

## SUPPEN

Gelbes Paprikasüppchen  
Tomaten | Kernöl  
9

Maronensuppe  
Thymian | geröstetem Speck  
9

## HAUPTGÄNGE

Grillgemüse  
Risotto | Petersilien-Pesto  
(vegetarisch)  
28

Gefüllte Zucchini  
Hirse | Räuchertofu  
(vegan)  
28

Fischfilets & Meeresfrüchte  
Safranschaum | Gemüse | Kartoffeln  
37

„Bärenpfännle“  
Rind | Kalb | Schwein  
Spätzle | Marktgemüse  
33

Rücken & Keule  
vom Salzwiesen- und Weidelamm  
Peperonata | gebratene Polenta  
38

Rinderrückensteak  
glacierte Schalotten  
Marktgemüse | Kartoffelgratin  
38

Wiener Schnitzel  
Kartoffelsalat | kleiner Blattsalat  
Preiselbeeren  
33

*Für 2 Personen am Tisch tranchiert*

Chateaubriand  
Sauce béarnaise | Kräuterbutter  
Marktgemüse | Kartoffelgratin  
55 | pro Person

## DESSERT | EIS

Café Gourmand  
Espresso | Kugel Eis  
süßer Kleinigkeit  
8

Mousse von Zartbitterschokolade  
Birnenkompott | Walnußeis  
11

Crème brûlée  
Orangenfilets | Sorbet  
11

Eis und Sorbets  
Vanille | Schokolade | Erdbeere  
Himbeere | Mango | Zitrone  
Kugel | 3