

VORSPEISEN

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

Forellenstrudel
Rote Bete Carpaccio | grüne Sauce
18

Kalbfleischsülze
Schalotten-Vinaigrette | Salat
19

SUPPEN

Rinderkraftbrühe | Flädle
Klößchen
10

Broccolicremesuppe
Blutwurstkräpfen
10

HAUPTGÄNGE

Kaspressknödel
Schwarzwurzeln | grüne Sauce
(vegetarisch)
28

Weißwein-Risotto
Portobello Pilze | Rosenkohl
(vegan)
28

Gebratene Fischfilets | würzige Tomaten
Gemüse | Kartoffeln
37

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

Eingemachtes Kalbfleisch / Champignons
Marktgemüse / Nudeln
32

Entenbrust | Honig-Senf
Kohlgemüse | Kartoffelgratin
34

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

Kaffee Mousse
Irish Coffee-Gelee | Karamell-Eis
11

Crème brûlée
Ananasragout | Sorbet
11

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