

Vorspeisen

Wildhasenfilet gebraten, mit Preiselbeer- Chili- Dipp an winterlichen Salaten	9,50 €
Lauwarme Babarie Entenbrust mit Cognac- Chillisauce an Feldsalat	9,50 €
Jacobsmuscheln vom Grill, mit Kaviarsauce, an Rote Beete Carpaccio	10,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen und Ruccola	9,50 €
Saisonaler Salat klein	4,00 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	3,50 €
Kartoffel- Steinpilzsuppe mit Croutons und Sahnehaube	4,50 €

Zwischengerichte

Große saisonale Salatvariation	6,50 €
Salatteller mit gebratenem Maishähnchen	10,50 €
Salatteller mit Rumpsteak und Kräuterbutter	14,50 €
Wurstsalat^{/9} bunt garniert	5,80 €
Schweizer Wurstsalat^{/9} mit Käse, bunt garniert	6,30 €
Gebackene Kartoffel mit Kräuterquark an Salatauswahl	7,50 €
Salatteller mit Fischknusperle	9,80 €
	kleine Portion 7,80 €
Salatteller mit gebratenem Zanderfilet	13,80 €

Vegetarisch

Gemüseteller " Strandcafé " mit Sättigungsbeilage nach Wunsch	10,50 €
Quiche von Gemüse der Saison mit Kräutersauce und Rosmarin – Kartoffeln	9,00 €

Fischgerichte

Saiblings-, Zander- und Lachsforellenfilet, mit Rieslingsauce auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln	15,00 €
Welsfilet mit Meerrettich- Zitronen- Sauce auf Gemüsejuliene und Salzkartoffeln	16,50 € kleine Portion 14,50 €
Lachsforellenfilet gedünstet an Korbelsauce mit Kichererbsenpüree und Salzkartoffeln	15,50 €
Zanderfilet im Bananenblatt, an Kokos- Currysauce auf Fenchelecken mit Basmatireis	15,50 € kleine Portion 13,50 €

Fleischgerichte

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, englisch, medium oder durch gebraten Bratenjus und Spätzle	15,00 €
Kalbsschnitzel vom Grill an Zitronengras -Sauce Bandnudeln und Gemüse der Saison	17,50 € kleine Portion 15,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes frites englisch, medium oder durch gebraten	15,50 €
Rinderfiletscheiben im Rotwein- Schalottenjus, Kräuterpolenta und Bohnenbündchen	19,80 € kleine Portion 17,80 €

Wildgerichte

Rehrückenfilet vom Grill an Preiselbeersauce, glasierte Maronen, Rotkohl und Schupfnudeln	19,50 € kleine Portion 17,50 €
Hirschrücken gebraten mit Speck und Trauben Priselbeerbirne, Rosenkohl, und Kroketten	18,50 € kleine Portion 16,50 €

Kleinigkeiten über den ganzen Tag

Saisonaler Salat klein	4,00 €
Saisonaler Salat groß	6,50 €
Wurstsalat^{/9} bunt garniert	5,80 €
Schweizer Wurstsalat^{/9} mit Käse bunt garniert	6,30 €
Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterquark an einem Salatbouquet	7,50 €
Großer Salatteller mit Fischknusperle	9,80 €
Großer Salatteller mit gebratenem Maishähnchen	10,50 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	3,50 €
Pikante Gulaschsuppe mit Brot	5,50 €
Flammkuchen vegetarisch (mit Gemüse und Käse)	6,50 €
Elsässer Flammkuchen^{/9} vom Brett	6,50 €
Saure Linsen mit Spätzle und Wienerle	6,50 €
Quiche von Gemüse der Saison mit Kräutersauce und Rosmarin – Kartoffeln	9,00 €
Saiblings-, Zander- und Lachsforellenfilet, mit Rieslingsauce auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln	15,00 €
	kleine Portion 13,00 €
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, englisch, medium oder durchgebraten Bratenjus und Spätzle	15,00 €
Kalbsschnitzel vom Grill am Zitronengrassauce Bandnudeln und Gemüse der Saison	17,50 €
	kleine Portion 15,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes-frites englisch, medium oder durchgebraten	14,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets mit Pommes-frites und Salat	5,30 €
Ein Paar Wienerle^{/9} mit Pommes-frites	4,50 €
Portion Pommes-frites mit Ketchup	2,30 €
Spätzle mit Soße	2,30 €

* Phosphat