



Mittagsmenüs

von 11:30 bis 16:30 Uhr (letzte Bestellung)

Bündner Gerstensuppe
oder
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich



Menu 1

Hausgemachte Ricottaravioli
auf glasiertem Gemüse mit Parmesancreme
und Steinpilzen

28,00

Menu 3

Kalbsrückensteak medium gebraten
mit Morchelrahmsauce, Gemüsevariation
und hausgemachten Kartoffelkroketten

38,00

Menu 2

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle
und buntem Salatteller

30,00

Menu 4

Lachs- und Seeteufelmédailles pochiert
auf Safransahne
mit Blattspinat und Nüdele

39,00



Krokantparfait mit Zwetschgenragout

Tagesempfehlung

Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes Frites und buntem Salatteller	26,00
Seeteufelmédailles in Thymianbutter gebraten mit Rieslingsauce, kleiner Gemüsevariation und Nüdele	36,00
Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit Kräuterbutter, Grilltomate, Pommes Frites und buntem Salatteller	30,00

Bitte beachten Sie, dass wir eine Serviceentgelt von 3,50 € berechnen, wenn Sie sich ein Gericht teilen.

Unsere Apéritifempfehlung

Holunderblüte & Ingwer alkoholfrei
5 cl Holunderblüten-Ingwersirup,
15cl Soda und Gurkenscheiben
0,20 | 4,70 €

Prickelnder Apfel alkoholfrei
Duttenhofer'sches Apfelgut, Sulz-Hopfa
0,10 | 4,50

Wein-Empfehlungen aus der 0,75 l Flasche

2018 Hofgarten Grauburgunder
Kabinett trocken
Weingut Freiherr von Gleichenstein,
Oberrotweil
0,1 | 4,50 € 0,25 | 9,50 € 0,75 | Fl. 28,00 €

Wenn Sie unter Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und/oder fragen Sie nach unserer Allergentabelle, in welcher die 14 Hauptallergene in unseren Speisen aufgeführt sind.

Alle Preise in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.