

## Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse (v) Wildkräutersalat   Walnuss   Weißstannenhonig <i>i,p,e</i>	9 Euro
Maultaschen (v) getrocknete Tomaten   Walnüsse   Rucola   Parmesan <i>a,f,p</i>	10 Euro
Tatar vom Norwegischen Lachs Frisée   Avocado   Dill <i>i,s,g</i>	11 Euro
Vier Scampi in Knoblauch-Chiliöl   Baguette <i>a,f,r</i>	12 Euro
Rindercarpaccio Rucola   Parmesan	16 Euro

## Suppen

Chili-Parmesan-Suppe   Chilifäden (v) <i>e</i>	6 Euro
Kartoffel-Lauch-Suppe   Lyoner <i>h,i</i>	7 Euro

## Vegetarisch

Ratatouille I Reisrand (vegan)	14 Euro
Semmelknödel mit Waldpilzen <i>a,f,e,h</i>	15 Euro

## Fisch

Linguini mit Scampi Chili   Knoblauch   Kirschtomaten   Rucola <i>a,r</i>	21 Euro
Kabeljaufilet gebraten Erbsenpüree   Muschelnudeln <i>e,g</i>	21 Euro
Zanderfilet auf der Haut gebraten Rahmspitzkohl   Risoleekartoffeln <i>e,g,h</i>	24 Euro
Thunfischsteak rosa gebraten Ratatouille   Wasabisauce <i>e,g</i>	25 Euro

## Fleisch

Chili-Lyoner Bratkartoffeln   Senf <i>e,f,i</i>	14 Euro
Hausgemachte Rinderroulade Rotkraut   „Hoorische“ <i>h,t,i</i>	18 Euro
Maispouardenbrust Wilder Brokkoli   Kartoffelecken <i>e,f</i>	19 Euro
Medaillons vom Schweinefilet Bunte Pfeffersauce   Brokkoli   Schupfnudeln	20 Euro
Geschmorte Ochsenbacken Linguini   Frischer Trüffel <i>e,f</i>	24 Euro
Wiener Schnitzel Bratkartoffeln   Preiselbeeren <i>a,i,f</i>	23 Euro
Rumpsteak   Hausgemachte Kräuterbutter Speckbohnenbündchen   Kartoffelgratin <i>e,f</i>	24 Euro
Lammrückenfilet Rosmarinsauce   Kartoffelgratin   Dicke Bohnen <i>e,h</i>	27 Euro

## Desserts

Mango Crème brûlée   Zitronensorbet <i>e</i>	8 Euro
Joghurtcreme   Erdbeercoulis <i>e</i>	8 Euro
Hausgemachter Apfelstrudel   Vanillesauce <i>a,e,f,p</i>	8 Euro
Schokoladenmousse mit flüssigem Kern <i>e</i>	9 Euro
Hausgemachte Sorbetvariation mit Früchten	10 Euro
Chocolat Moelleux   weiße Schokolade <i>e,p</i> Pistazien   Litschi-Sorbet	12 Euro
Regionale Käseauswahl vom Affineur Mons mit einem Glas 0,1l Bockstein Riesling Kabinett, Grosse Lage fruchtsüß Weingut St. Urbanshof Nik Weis, Leiwen	17 Euro
<b>ohne Wein</b> <i>e,a</i>	12 Euro

## Unsere Menüempfehlung für Sie

Gebackener Ziegenkäse (v)  
Wildkräutersalat | Walnuss | Weißtannenhonig *i,p,e*

**oder**

Tatar vom Norwegischen Lachs  
Frisée | Avocado | Dill *g,s*

\* \* \*

Chili-Parmesan-Suppe | Chilifäden (v) *e*

**oder**

Kartoffel-Lauch-Suppe | Lyoner *e,i*

\* \* \*

Geschmorte Ochsenbacken  
Linguini | Frischer Trüffel *e,f*

**oder**

Kabeljaufilet gebraten  
Erbsenpüree | Muschelnudeln *e,g*

\* \* \*

Schokoladenmousse mit flüssigem Kern *e*

**oder**

Regionale Käseauswahl vom Affineur Mons *e,a*

**als 3-Gang-Menü**

**39,- Euro (ohne Suppe)**

**als 4-Gang-Menü**

**44,- Euro**

*Menu-Annahme bis 13:15 Uhr / 21:15 Uhr*

### **Allergenkennzeichnung**

**a)** enthält Gluten **e)** enthält Milch und/oder Laktose **f)** enthält Eier **g)** enthält Fisch **h)** enthält Sellerie **i)** enthält Senf  
**j)** enthält Soja **p)** enthält Nüsse **q)** enthält Lupinen **r)** enthält Krebs- und Schalentiere  
**s)** enthält Weichtiere **t)** enthält Schwefeldioxid/Sulphite

Liebe Gäste, bei Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie uns in Kenntnis zu setzen.  
Gerne informieren wir Sie persönlich über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.