
BUSINESSGERICHTE

- Salatteller der Saison** mit Estragon- Vinaigrette ○ 10,00 €
 - mit Putenstreifen ○ 12,00 €
 - mit Garnelen ○ 17,00 €
- Roastbeef 150g** mit Knoblauchbutter und Pommes ○ 19,00 €
- Maultaschen** gebraten mit Gemüse und Ei ○ 9,50 €
- Maultaschen** geschmolzen mit Brühe und Zwiebeln ○ 9,50 €
- Schweizer Wurstsalat** mit Brot ○ 9,50 €
- Kokos Gemüse Curry** mit Kräuterreis (Vegan) ○ 13,00 €
- Currywurst** mit Pommes ○ 7,50 €

VORSPEISEN

- Zweierlei von der Rauchforelle** mit Meerrettich- Zitronencreme und einem Bouquet vom frischen Blattsalat der Saison ○ 13,50 €
- Tartar vom Jungbullen** mit Pecorino und Tomatensalat ○ 16,50 €
- Mediterraner Quinoasalat** mit Granatapfeldressing | Vegan ○ 11,50 €

SUPPEN

- Hausgemachte Rinderkraftbrühe** mit Flädle ○ 7,00 €
- Hausgemachte Rinderkraftbrühe** mit Maultaschen ○ 7,50 €
- Kartoffel- Spinatcreme mit** Speck- Croutons ○ 7,00 €
- Kokos- Karottencreme** mit Ratatouille(Vegan) ○ 7,00 €

HAUPTGANG

- Zwiebelrostbraten vom Jungbullen** mit Rotweinjus auf Spätzle ○ 21,90 €
- Wiener Schnitzel** vom Kalb mit Pommes Frites ○ 21,90 €
- Lachsfilet** auf Spinat- Zitronenrahmsöße mit Estragon- Fettuccine ○ 22,00 €
- Zander** mit Pommerysenfsauce auf Beluga- Linsen und Wurzelgemüse ○ 20,90 €

DESSERT

Topfenschaum mit Zimt-Streusel und Himbeerragout ○ 7,90 €

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Erdbeereis ○ 8,50 €

Schokotraum mit Vanilleeis ○ 8,50 €

Sorbets

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unseren saisonalen Geschmackssorten ○ 3,50 €