

Vorspeisen/Starters

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Nüssen <i>Cream soup of black salsify soup with nuts</i>	9.50
Vitaminreicher Salat mit Gemüsestreifen und Früchten an unserem Hausdressing <i>Vitamin-rich salad with vegetable strips and fruits with our house dressing</i>	10.50
➤ dazu gebackene Käsestücke ➤ <i>with pieces of baked cheese</i>	14.50

Hauptgerichte/Main courses

Vegi-Ravioli al Pomodoro mit einer Parmesan-Tomatensauce, garniert mit Parmesansplitter <i>Vegetarian ravioli al Pomodoro with a parmesan tomato sauce garnished with parmesan chips</i>	21.50
Schweinsgeschnetzeltes an einer Champignonsauce, dazu goldgelbe Kartoffelrösti und Saisongemüse <i>Pork strips in a mushroom sauce with Rösti and seasonal vegetables</i>	28.00
Knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen, wahlweise serviert mit Pommes-Frites oder einem Blattsalatbouquet <i>Poussin (young chicken) from the oven, optionally served with French fries or a bouquet of lettuce</i>	29.00
Wolfsbarsch mit einer Mandelbutter dazu Safran Risotto und Spinat <i>Sea bass with an almond butter, saffron risotto and spinach</i>	29.00
Rindsentrecôte auf Asia-Gemüsenudeln serviert mit einem Sweet-Chili-Jus <i>Beef entrecote on Asian vegetable noodles served with a sweet chili sauce</i>	36.00

Süßes zum Schluss/Desserts

Tagesdessert → (bitte erkundigen Sie sich bitte bei den Servicemitarbeitern) <i>Dessert of the day → (please ask the wait staff)</i>	7.50
Hausgemachtes Caramelköpfchen mit Rahm und frischen Früchten garniert <i>Homemade caramel flan garnished with whipped cream and fresh fruits</i>	9.50