

Weihnachtliche Gerichte im Advent

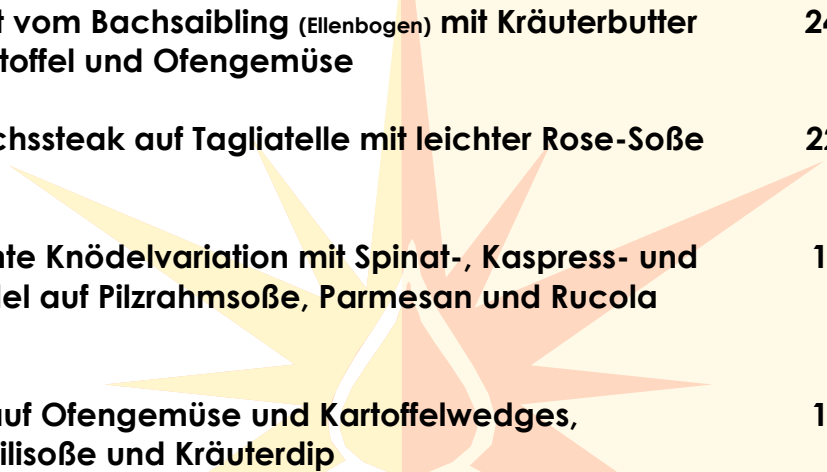
Suppen und Salate

Kraftbrühe mit Flädle und frischem Schnittlauch	5,20 €
Feine Pastinaken-Cremesuppe mit Kürbiskern-Gremolata	7,80 €
Winterlicher Salatteller der Saison angemacht mit Sesam und Sonnenblumenkerne	5,20 €
Crostini mit Kräuterhumus und Forellenfilet, an winterlichem Blattsalat und gebratenen Kartoffelwürfel	15,80 €
Bunte Salatplatte mit einem gegrillten Lachssteak oder Rindersteak, Kräuterbutter und frischem Baguette	20,50 €

Fleischgerichte

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Bratensoße	15,80 €
Cordon Bleu mit deftigem Bergkäse und Schinkenspeck und Pommes frites	18,80 €
Feines Hirschgulasch mit Pilzen, Preiselbeerbirne, geschmelzte Spätzle und Apfelblaukraut	17,50 €
Putensteak mit Früchten an Curryrahmsoße und Kartoffelkroketten	16,80 €
Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Gemüse garnitur	19,80 €
Rinderrückensteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln Kartoffelrösti und Ofengemüse	26,60 €
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit feiner Orangen-Thymiansoße, Semmelknödel und Apfelblaukraut	20,30 €

Fischgerichte und vegetarische Gerichte



Gegrilltes Filet vom Bachsaibling (Ellenbogen) mit Kräuterbutter auf Sesamkartoffel und Ofengemüse	24,80 €
Gegrilltes Lachssteak auf Tagliatelle mit leichter Rose-Soße	22,50 €
Hausgemachte Knödelvariation mit Spinat-, Kaspress- und Semmelknödel auf Pilzrahmsoße, Parmesan und Rucola	16,80 €
Falafelspieß auf Ofengemüse und Kartoffelwedges, dazu süße Chilisoße und Kräuterdip	15,80 €

Kleinigkeiten zum Dessert

Eine Kugel Vanilleeis auf heißen Himbeeren und Sahne	4,80 €
Eine Kugel Haselnusseis im Knuspermantel, Banane, Schokosoße und Sahne	6,20 €
Affogato al caffe mit einem Zimtstern	5,70 €
Hausgemachtes Schokoküchle mit cremigem Vanilleeis und Zwetschge	9,80 €