

# Speisekarte



Zudem haben wir täglich eine kleine Tageskarte mit Saisonalen Gerichten & am Wochenende frischen Fisch

## Suppen

Hausgemachte Flädlesuppe	5.20
Leberspätzlesuppe	5.20
Tagessuppe – Cremesuppe	4.80

Zu den warmen Gerichten 1 x ein gemischter Salat vom Büffet  
Möchten Sie einen größeren Salat ?  
verlangen Sie nach einem Suppenteller & wir berechnen € 2.-- Aufpreis

& Beilagenauswahl: Pommes-frites, Spätzle, Kroketten oder Reis

mit \* als kleinere Gerichte ./. € 2.--

## Leckerer vom Schwein

Schweineschnitzel paniert „aus der Pfanne“ mit Bratensauce \*17.80

## „Holzfällersteak“ - nicht nur für Holzfäller-

Schweinerückensteak mit Bratensauce  
mit gebratenem Speck & Western Pommes 18.--

Schweinefilets mit frischer Champignonrahmsauce, oder  
hausgemachter Knoblauchsauce oder Pfefferrahmsauce \*19.80

„Dry Aged Schweinekotelett“ mit schönem Fettrand  
mit Kräuterbutter & Bratensauce, Beilagen & Salat 20.--

## „Der Klassiker“

Hausgemachtes Cordon-bleu vom Schwein  
mit Hinterschinken & Käse gefüllt \* 20.80

## *Argentinische Rumpsteaks....*

.... mit Kräuterbutter und Bratensauce,

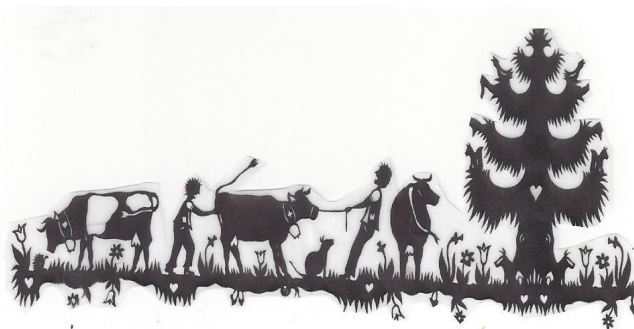
.... mit hausgemachter Knoblauchsauce ,Pfefferrahmsauce oder mit einer kräftigen Burgundersauce

.....als Zwiebelrostbraten mit gerösteten Zwiebeln & Bratensauce \*28.80

*\*kleinere Argentinische Rumpsteaks je 25.50*

## *„Fitneßteller“*

Argentinisches Rumpsteak mit großem Salat vom Büffet 25.80



*aus der Region (zart & mager)*

Jungrindbraten an Burgundersauce

\* 17.80

## *Lammfilets -der Geheimtip*

Lammfilets mit der beliebten, hausgemachten Knoblauchsauce

\* 28.50

## *Von der Pute*

„Putensteak Hawaii“ mit Ananas & Sauce Hollandaise

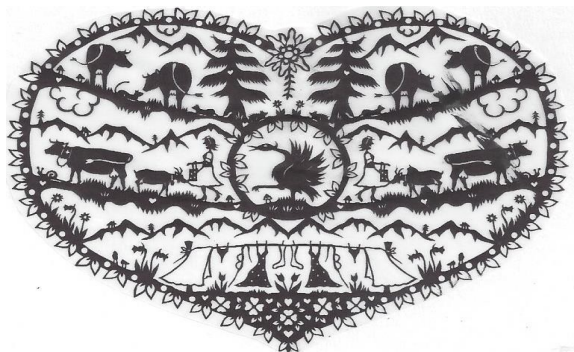
\*18.80

## *„Puten-Fitnessteller“*

mit paniierter Putenbrust und großem Salat vom Büffet

18.80

## Aus der Schweiz



„ <b>Berner Rösti</b> “ mit Hinterschinken & Käse überbacken, Spieglei & Salat	14.80
„ <b>Putenschnitzel Engadiner Art</b> “ mit Kräutern, Schinken- streifen, Tomaten & Käse überbacken, Beilagen & Salat	20.50
<b>Zürcher Puten-Geschnetzeltes</b> mit frischer Pilzrahmsauce, Rösti & Salat	* 18.80

## Vegetarische Gerichte mit Salat & Beilagen

Vegetarisches Gemüseschnitzel mit frischer Rahmsauce (V)	14.80
„Vegetarisches Gemüse-Kokos-Curry“ mit Basmatireis (V)	14.80
<u>„Vegetarische Schupfnudelpfanne „</u> mit Paprika, Zucchini, Kräutern, Tomaten & Käse überbacken	14.80
Vegetarische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze ( auch mit Hinterschinken /Zwiebelschmelze erhältlich)	13.80

(V)auch vegane Variante erhältlich

## *Schwäbisch & weitere Gerichte mit Salat vom Büffet*

Maultaschen (2 Stück) mit Röstzwiebeln ,Bratensauce & Spätzle	12.80
Kalbsbratwürste(2) mit Bratensauce & Rösti	12.50
kleine Portion (1)	10.--
„Gebakener Camembert mit Preiselbeeren & Toast	12.50
„Toast Hawaii“ oder „Strammer Max“ ...	9.--
....jeweils mit Salat	11.80

\*



## *Frische Salate vom Büffet*

„Salatplatte Gourmet“ & Toast mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet & Schwarzwälder Schinken	14.50
„Salatplatte Aerobic“ mit lauwarmen Mozzarella Sticks	13.50
Salatteller mit verschiedenen Salaten ...dazu Hinterschinken & Käse	10.50 +3.30

kleiner gemischter Salat vom Büffet

5.80

## *Vesper & kalte Gerichte (ohne Salat)*

„Geräuchertes Forellenfilet“ mit Butter & Toast

*klein 7.50* 11.--

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
Butter und Toast

*klein 12.50* 17.--

Schweizer Wurstsalat mit Lyoner, Zwiebeln & Käse

*klein 8.--* 10.50

„Feinschmecker Wurstsalat“ mit Lyoner & Käse  
mit hausgemachtem Französischem Dressing

*klein 8.--* 10.50

Käsesalat mit Essiggurken Zwiebeln & Tomaten, an hausgemachtem  
Französischem Dressing, reich garniert mit Salaten (*erst ab 14.00*) 12.50

Für Allergene & Zusatzstoffe verlangen Sie bitte unsere gesonderte  
Karte oder sprechen Sie uns an , wir können Sie gerne beraten

