

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 1x 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.-

Leckeres 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, <u>oder</u> hausgemachter Knoblauchsauce <u>oder</u> Pfefferrahmsau	*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

„Fitnesssteller“

Argentinisches Rumpsteak mit
großem Salat vom Buffet 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

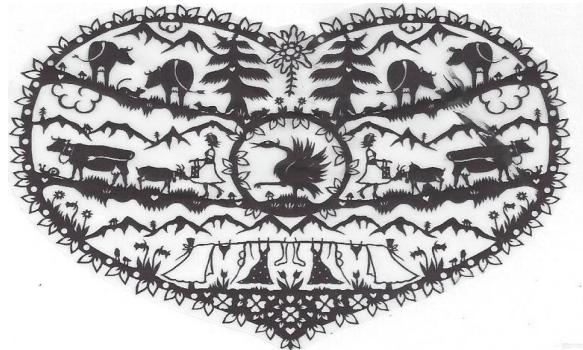
*18.80

„Puten-Fitnesssteller“

mit panierter Putenbrust und großem Salat vom Buffet

18.80

Aus der Schweiz



„Berner Rösti“ mit Hinterschinken & Käse überbacken,
Spieglei & Salat

14.80

„Putenschnitzel Engadiner Art“ mit Kräutern, Schinken-
streifen, Tomaten & Käse überbacken, Beilagen & Salat

20.50

Zürcher Puten-Geschnetzeltes 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

„Vegetarische Schupfnudelpfanne“

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.--
„Gebackener 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

