



UNSERE EMPFEHLUNG

(solange der Vorrat reicht)

Maronen Creme Suppe mit Chili -Zimt Croutons	8,50
Deftige Gulaschsuppe , ungarischer Art mit Brot	7,90
Ofenfrischer Schweinsbraten auf Dunkelbiersoße mit Semmelknödel und Kraut-Specksalat	18,90
Geschmorte Lamm Haxe in schmackhafter Pinot Noir- Estragon Soße mit Bohnen im Speckmantel, Ratatouille Gemüse und Macaire Kartoffeln	24,50
Gebratene Ente knusprig und klassisch zubereitet, auf eigener Soße, mit Rotkohl und Semmelknödel	26,90
Kalbsrückensteak an Morchel Rahmsoße, Gemüsebukett und Spätzle	28,00
Französische Barbarie Entenbrust auf Cranberry Soße mit karamellisierten Karotten, und Kartoffelpüree	26,90

UNSERE LIMONADEN

Apfel-Kirsch-Limo 0,4L	5,50
Maracuja-Limette mit San Bitter 0,4L	5,50



Vorab...

Zweierlei Aufstrich mit Steinofenbaguette	6,90
Rote Beete Carpaccio mit Karotten, gerösteten Walnüssen, Orange, Apfelschnitz und Ziegenkäse	12,90
Portion Riesengarnelen 6 Garnelen in Knoblauch-Kräuterbutter mit Baguette	11,90

Aus´em Suppentöpfele

Hochzeitssuppe mit Griesklößchen und Gemüsestreifen und hausgemachtem Flädle	6,20
--	------

Aus´em Salatschüssele

Kleiner Gartensalat gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Gartenkresse an einem hausgemachten Balsamico Dressing	6,70
Salatschüssel mit Fischfilets und Garnele bunte Grüne- und Rohkostsalate, an einem hausgemachten Balsamico Dressing, mit gebratenen Fischfilets	17,90
Cäsar Salat Hähnchenbrustfilet in Panko Panade auf bunte Grüne- und Romanasalat, an einem hausgemachten Parmesan-Zitronen Dressing, mit Croutons und Bergkäse	18,90

Hauptspeisen - Vegetarisch

Käsespatzen mit würzigem Bergkäse Röstzwiebeln und Beilagensalat	15,50
Ratatouille-Risotto mit Burrata tomatisiertes Gemüse mit einer erlesenen Würze aus Thymian, Olivenöl und frittiertem Burrata	18,50
... auch als vegan erhältlich – ohne Burrata	15,90



Unsere Klassiker

Geschmorte Ochsenbäckchen verfeinert mit einer Burgundersöble, Sommergemüse und Kartoffel-Thymianpüree	23,90
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Champignons und Pfannenrösti	24,90
Zwiebelrostbraten mit Bratensoße, Röstzwiebeln und Kraut- Schupfnudeln	27,90
Wiener Schnitzel zwei kleine, panierte Kalbsschnitzel mit Kartoffelgurken Salat und Preiselbeeren	24,90
Brauwerks Cheeseburger, 180 gr. Bratling mit Cheddar, Speck, Zwiebelconfit und Coleslaw Salat dazu Pommes frites und Trüffeldip	17,90
Rumpsteak vom Weiderind mit Kräuterbutter und großem Salat	24,00
Ragout vom Hirsch mit einer Spätburgundersoße, Preiselbeer-Birne, Blaukraut und Spätzle	24,90
„Herrgotsb´scheiBerle“ Schwäbische Maultaschen mit Zwiebel-Speck-Soße und hausgemachtem Kartoffelsalat	18,90

Fisch

Fischtrilogie (Zander-, Lachs-, und Wolfsbarschfilet) auf Kräuterrahmsoße mit Gemüse und Crème fraîche gefüllten Kartoffeln	26,50
Lachsfilet vom Grill auf Safranrisotto mit Gemüse garnitur und Limettenschaum	24,90



Vom Vesperbrette

Schweizer Wurstsalat Lyoner und Emmentaler in Streifen geschnitten, mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Brot	12,50
Schwäbischer Wurstsalat Lyoner und Blutwurst in Streifen geschnitten, mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Brot	11,90
... eine Portion Bratkartoffeln dazu	4,90

Aus´em Zuckerdösle

Crème Brûlée mit Prezel Eis	9,90
Gebrannte Mandeln-Parfait auf Zwetschgenkompott	11,90
Kokos- Panna Cotta mit Mango-Sorbet und Mango Püree	9,90
Schoko Brownie mit frischem Obst und Amarena Eis	11,90
Waldfruchtsorbet mit frischer Minze und Prosecco aufgegossen	7,90

Fragen Sie unser Servicepersonal
nach der Eiskarte



UNSERE NACHMITTAGSKARTE AM WOCHENENDE

14:00-17:30 UHR

Salatschüssel mit Fischfilets und Garnele bunte Grüne- und Rohkostsalate, an einem hausgemachten Balsamico Dressing, mit gebratenen Fischfilets	17,90
Cäsar Salat Hähnchenbrustfilet in Panko Panade auf bunte Grüne- und Romanasalat, an einem hausgemachten Parmesan-Zitronen Dressing, mit Croutons und Bergkäse	18,90
Ratatouille-Risotto mit Burrata tomatisiertes Gemüse mit einer erlesenen Würze aus Thymian, Olivenöl und frittiertem Burrata	18,90
Rumpsteak vom Weiderind mit Kräuterbutter und großem Salat	24,00
Ragout vom Hirsch mit einer - Spätburgundersoße Preiselbeer-Birne, Blaukraut und Spätzle	24,90
Wiener Schnitzel zwei kleine, panierte Kalbsschnitzel mit Kartoffelgurken Salat und Preiselbeeren	24,90
Brauwerks Cheeseburger, 180 gr. Bratling mit Cheddar, Speck, Zwiebelconfit und Coleslaw Salat dazu Pommes frites und Trüffeldip	17,90
Schweizer Wurstsalat Lyoner und Emmentaler in Streifen geschnitten, mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Brot	12,50