



## UNSERE EMPFEHLUNG

(solange der Vorrat reicht)

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

## UNSERE LIMONADEN

<b>Apfel-Kirsch-Limo</b> 0,4L	5,50
<b>Maracuja-Limette mit San Bitter</b> 0,4L	5,50



## Vorab...

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

## Aus´em Suppentöpfe

<b>Hochzeitssuppe</b> mit Griesklößchen und Gemüsestreifen und hausgemachtem Flädle	6,20
--	------

## Aus´em Salatschüssele

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

## Hauptspeisen - Vegetarisch

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



## Unsere Klassiker

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

## Fisch

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



## Vom Vesperbrettle

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

## Aus´em Zuckerdösle

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

Fragen Sie unser Servicepersonal  
nach der Eiskarte



## UNSERE NACHMITTAGSKARTE AM WOCHENENDE

14:00-17:30 UHR

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