



Suppen / Vorspeisen

Rinderkraftbrühe / Kräuterflädle / Gemüsestreifen 1,3,7,9	5,90
Karotten-Ingwersuppe / Pastinaken-Chips / vegan, Gluten- und Laktosefrei	6,20
Feldsalat / Orangen-Zimt-Dressing / Speckwürfel / Kracherle / 1,10 Zwiebelringe	8,50
Geflämmte Ziegenkäsethaler / Quitte-Senfsauce / 1,7,8,10,B Feldsalat / Orangen-Zimt-Dressing / geröstete Walnüsse / Croûtons	14,80
Hauptgang ►	19,80

Salate

Kleiner bunter Vorspeisensalat / Frenchdressing 3,10	6,30
Reichenauer Salatvariation / <u>wahlweise auch mit:</u>	11,80
gebackenen Zanderknusperli / Remouladensauce 1,3,4,6,10,C	17,80
Hähnchenbrustfilet / Limetten-Chili-Marinade 9	20,80
Zanderfilet vom Grill / Mandelbutter 1,4,7	22,80
Rumpsteak / Angus Weiderind / Cafe de Paris Butter 7	26,80
Dressing <u>wahlweise:</u> Apfel-Balsamico 10 / French 3,10 / Orangen-Zimt 1,10	

Kindergерichte (nur für Kinder möglich)

Spätzle / Braten- oder Rahmsauce 1,3,9 / Pommes / Ketchup κ	5,80
Kartoffelpuffer / Apfelmus 1,C	7,80
Schweineschnitzel / Pommes Frites / Ketchup 1,3,K	10,50
Zanderknusperli / Pommes Frites / Ketchup 1,3,4,K	10,80

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,00€.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. Für Verpackungsmaterial berechnen wir 0,80€ p. Stück.



Fisch / Vegetarisch

Maultaschen mit feinem Gemüse / mediterraner Sauce / Rucola / Vegan / 1,9	17,50
Gebackene Risottobällchen / Ratatouille-Gemüse / Pastinaken-Chips Vegan / Laktose- und Glutenfrei	18,50
Zanderfilet vom Grill / Safransauce / gebratener Wirsing / Basmati Reis 1,4,7	23,80 / 27,80
Doradenfilet / Mandelbutter / Karottengemüse / Petersilienkartoffeln / 1,4,7,8	22,80 / 26,80

Geschmortes / Gegrilltes

Hackbraten / Rahmsauce / Karottengemüse / Spätzle / 1,3,7,9,10	15,80 / 18,80
Schnitzel vom Schweinerücken / Wiener Art / Pommes frites / Salat / 1,3	16,80 / 20,80
Schweinerückensteak / Cafe de Paris Butter / Grillgemüse / 7 Pommes frites	17,80 / 21,80
Schweinefilet / gebratener Wirsing / Johannisbeer-Jus / Spätzle / 1,3,7,9	19,80 / 23,80
Hirschragout / Apfel-Rotkraut / gefüllte Preiselbeer-Birne / 1,3,6,7,9 Serviettenknödel	20,50 / 24,50
Rehbraten / Johannisbeer-Jus / Apfelrotkraut / Serviettenknödel / 1,3,6,7,9 Preiselbeer-Birne	22,50 / 26,50
Hähnchenbrustfilet / Limetten-Chili-Marinade / Ratatouille-Gemüse / 9 Petersilienkartoffeln / Burgunderjus	24,80
Rumpsteak 250g / argentinischem Weiderind / Grillgemüse / Pommes frites / 7 Cafe de Paris Butter	31,50

Einige Gerichte auch als Seniorenportion erhältlich. Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,00€.
Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. Für Verpackungsmaterial berechnen wir 0,80€ p. Stück.



Vesper

Schweizer Wurstsalat / Käse / Garnitur / Bauernbrot 1,3,9,10,C,G 11,80

Dessert

Affogato al Café / Espresso / Vanilleeis 3,7 4,80

3 Kugeln Eis / Eis mit Sahne 1,3,7 4,80 / 5,80

Kindereis / Smarties / Sahne 1,3,7,8,A 4,50

Eis & Heiss 1,3,7,8 8,50

Vanille und Schokoladeneis / warmen Kirschen / Sahne / Mandelsplitter

Coupe Danmark / Vanilleeis / warme Schokosauce / Sahne / Mandeln 1,3,7,8 8,50

Bananensplit / Vanille- und Schokoeis / Mandelblättchen / Topping / Sahne / 1,3,7,8 8,50

Nussbecher / Walnuss- und Schokoeis / Eierlikör / Nüsse / Sahne 1,3,7,8 8,80

Spekulatius-Parfait / warmen Zimtkirschen / Sahne 1,3,7,8 9,00

Warmer Schokokuchen / flüssig Kern / Kirschragout / Vanilleeis / Sahne 1,3,6,7 9,00

Gebackener Apfelstrudel / Vanillesauce / Walnusseis / Sahne 1,3,7,8 9,50

Wartezeit 15 Minuten

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- A. mit Farbstoff
- B. mit Konservierungsstoff
- C. mit Antioxidationsmittel
- D. mit Geschmacksverstärker
- E. geschwefelt
- F. geschwärzt
- G. mit Phosphat
- H. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- I. koffeinhaltig
- J. chininhaltig
- K. mit Süßungsmittel
- L. gewachst
- M. gepökelt

Allergene

1. Gluten haltiges Getreide (A:Weizen, B:Roggen, C:Gerste, D:Hafer, E:Dinkel, F:Kamut oder Hybridstämme davon)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (A:Mandel, B:Haselnuss, C:Walnuss, D:Cashew, E:Pecanuss, F:Paranuss, G:Pistazie, H:Macadamianuss und I:Queenslandnuss)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
13. Lupinen
14. Weichtiere