

Vorspeisen

Bierbrot <small>a,aa,ab</small> Hausgemachte Aioli <small>c,g</small> / Thunfischdip <small>d,g</small> / Oliven	8,50 €
Tom-Kha-Gai-Suppe Knusprige Wild Garnele <small>a,aa,c</small> / Kokosmilch / Sojasauce <small>f</small> / Chilis / Sellerie <small>i</small>	12,90 €
Hausgebeizter „Lila“ graved Lachs in Zucchini Cannelloni <small>d</small> Pumpernickel - Krümel / Johannisbeerenpüree / Erbsen / Möhren / Miso Mayo <small>g</small> / Kaviar - Creme – Fraîche <small>g</small>	15,90 €
Crostini mit gelbem Paprikapüree und San Daniele Schinken <small>a,aa</small> Brunnenkresse / Pistazien – Creme <small>e</small> / Balsamico / Roquefort <small>g</small>	16,90 €
Gemüsetatar mit Sauce Veloute vom Appenzeller <small>g</small> Gebratener Lauch / rote Kresse / Dill - Schnittlauch - Öl	12,90 €

Hauptgang

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <small>a,aa,c</small> Knusprige Pommes / sahniger Gurkensalat <small>g</small> / Preiselbeeren / Zitrone	28,50 €
Knusprige Maishähnchenbrust „Sous vide“ gegart <small>a,aa,c</small> Mie - Nudeln <small>a,aa,c</small> / Asia Gemüse / Curry Sauce / Paprika - Popcorn	25,90 €
Risotto a'la Paella Frittierte Calamari & Gambas <small>a,aa,c,b</small> / buntem Gemüse / Muscheln <small>b</small> / Safranschaum / Parmesan <small>g</small>	28,90 €
Black Angus argentinisches Rumpsteak Kartoffeltörtchen <small>g</small> / Zwiebelpüree / Petersilien - Sauce / Honig – Möhre / Jus	37,50 €
Zart geschmorte Kalbsbäckchen Kartoffelstampf <small>g</small> / buntem Gemüse / Kalbsjus	26,90 €
Gefüllte Gnocchi mit Trüffel Spinat / krosse Quinoa / Kartoffelbällchen / Parmesan <small>g</small> / Olivenöl	23,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Nuggets a,aa,c 9,50 €
Knusprige Pommes

Spaghetti a,aa,c 9,50 €
Kalbsbolognese g

Dessert

Halbflüssiger Schokoladenkuchen a,aa,g,c 9,50 €
Vanilleeis g

„Tagesdessert“

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1- mit Konservierungsstoffen / 2- mit Farbstoff / 3- mit Antioxidationsmittel / 4- mit Geschmacksverstärker / 5- geschwefelt / 6- geschwärzt / 7- gewachst / 8- mit Phosphat / 9- mit Milcheiweiß / 10- koffeinhaltig / 11- chininhaltig / 12- mit einer Zuckerart und Süßmittel / 13- enthält Phenylalaninquelle.

Deklarationspflichtige Allergene: a- Gluten, Getreide aa- Weizen, ab-Roggen, ac-Gerste, ad-Hafer, ae- Dinkel, af-Kamut / b- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / c- Eier und Eierzeugnisse / d- Fisch und Fischerzeugnisse / e- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / f- Sojabohnen und Sojaerzeugnisse / l- Sellerie und Sellerieerzeugnisse / j- Senf und Senferzeugnisse / g- Milch und Milcherzeugnisse / h- Sesamsamen / l-Schwefeldioxid und Sulfite / m-Lupinen und Lupinenerzeugnisse / n- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse.