

Grill- und Pfannengerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ Pommes frites und gemischter Salat	14,50
Schweineschnitzel „Schweizer Art“ mit Tomaten, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti	15,00
Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon bleu“⁽⁷⁾ auf Speckbohnen mit Bratkartoffeln	16,00
Schweinemedailon Knoblauch gebraten, Knoblauch, Champignons, Pommes frites	16,00
Schweinemedailon Calvados⁽⁷⁾ gebraten, Apfelspalten, Zwiebel, Calvadosrahmsauce, Speckbohnen und Kartoffelkroketten	17,00
Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsauce Blattspinat und Butterspätzle	14,00
Schweinerückensteak „au four“⁽¹⁰⁾ mit Kalbsragout und Käse überbacken, Brokkoliröschen und Kartoffelkroketten	16,00

Kohlenhydratarm

Paillard vom Schweinefilet belegt mit Blattspinat, Tomaten, Ruccola und Peccorino	15,50
---	--------------

Rindfleischgerichte

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“⁽⁰⁾ mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurke, Rote Beete, Sauerrahm und Butterspätzle	17,00
Rinderfilet Kräuterbutter⁽⁷⁾ gebraten mit Kräuterbutter, auf Speckbohnen und Pommes frites	26,00
Rinderfilet Rotwein⁽⁷⁾ gebraten mit Rotwein-Buttersauce, auf Broccoliröschen und Kartoffelkroketten	28,00

Fisch

Forelle gebraten mit Buttermandeln⁽⁷⁾ Petersilienkartoffeln, gemischter Salat	14,00
2 Matjesfilets mit Zwiebelringen, grünen Bohnen und Bratkartoffeln ^(2, 3, 4)	12,00
2 Matjesfilets im Rahm mit Apfel, Zwiebel und Gurke, Sahnesoße und Salzkartoffeln ^(2, 3, 4)	11,00
Zanderfilet auf der Haut gebraten, Rieslingrahmsauerkraut und Petersilienkartoffeln	17,00

Vegan

Gelbes Linsencurry mit Gemüse und Kokosmilch	13,00
--	--------------