



## SUPPEN

<b>PARADEISERSUPPE</b> A, G	6,90
rustikale Tomatensuppe, Croûtons, Creme Fraiche	
<b>FRITTATENSUPPE</b> A, C, G	5,90
Rinderkraftbrühe mit Palatschinken	

## VORSPEISEN UND SALATE

<b>VITELLO TONNATO</b> C, D, G	14,90
Kalbstafilepitz mit Thunfisch-Kaperncreme	
<b>CAPRESE</b> G,	9,90
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum	
<b>CARPACCIO</b> G,	14,90
vom Weideochsen mit Rucola und Parmesan	
<b>HAUSGEBEIZTER LACHS</b> D, G, M	13,90
mit Honig-Senf-Dill-Sauce und Salatboquet	
<b>GERÄUCHERTES FORELLENFILET</b> D,	9,90
Mit Preiselbeeren-Meerrettich und Salatboquet	
<b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE</b> G,	13,90
mit karamellisiertem Steinobst, Honig, Rosmarin und Wildkräutersalat	

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>SEMMEKNÖDEL</b> G,	15,90
mit Wald-und Wiesenschwammerln mit Waldpilzen in Rahmsauce	
<b>VEGGIE-BURGER</b> mit Salat A, L, N	14,90
<b>KAASSPATZN</b> A, G	17,90
Käsespätzle mit Vorlberger Bergkäse, Röstzwiebeln und Blattsalat	

## FISCH

<b>MATJES HAUSFRAUENART</b> C, D, G	17,90
Mit Äpfeln, Zwiebeln und Bratkartoffeln	
<b>LACHSFILET</b> D, G	19,90
mit knuspriger Kartoffelkruste, Zitronensauce & Spinat	
<b>ZANDERFILET</b> D, G, O	19,90
mit Champagnerkraut und Kartoffelpurée	

## PASTA

<b>TAGLIARINI AL TARTUFO</b> A, C, G	18,90
mit frischem Trüffel	
<b>TAGLIATELLE MIT FILETSPITZEN</b> A, C, G	18,90
in Pilzrahmsauce	
<b>SPAGHETTI GAMBERI</b> A, B, D,	17,90
mit Knoblauch, Peperoncino, Kirschtomaten und Garnelen	

## HAUPTGERICHTE

<b>ROASTBEEF</b> C, G	17,90
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	
<b>AUSGELÖSTES WIENER BACKHENDL</b> G,	18,90
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Preiselbeeren	
<b>TAFELSPITZ VOM WEIDEOCHSEN</b> G,	22,90
mit Apfelkren, Rahmspinat und Bratkartoffeln	
<b>RINDERFILET 180g / 250g*</b> G, L, O	32,90
vom argentinischen Black Angus mit schwarzem Trüffel, Trüffeljus und Kartoffelpurée	
<b>RINDERFILET 180g / 250g*</b> G, M, O	28,90
mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat	
<b>RUMPSTEAK 250g</b> G, M	27,90
mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat	
<b>CORDON BLEU</b> C, G	23,90
vom Vollmilchkalb mit Pommes Frites und Salat	
<b>SALTIMBOCCA</b> A	22,90
vom Vollmilchkalb im Parmaschinkenmantel, mit Salbei und Kartoffelpurée	
<b>ZÜRICHER GESCHNETZELTES</b> A, C, G	19,90
vom Kalb mit Champignons und Rösti	
<b>HIRSCHGULASCH</b> A, C, G, O	19,90
mit Spätzle, Apfelmus und Preiselbeeren	
<b>SAUERBRATEN</b> A, L, O	18,90
mit Knödeln und Apfelmus	
<b>RINDSROULADEN</b> A, G, L, M, O	17,90
mit Kartoffelpurée und Rotkohl	
<b>KALBSLEBER BERLINER ART</b> A, G	17,90
geschmorte Zwiebeln, Äpfel, Kartoffelpurée	
<b>WIENER SCHNITZEL</b> A, C, G	21,90
vom Vollmilchkalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Preiselbeeren	
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> A, G, O	21,90
vom irischen Black Angus Rumpsteak mit Kartoffelpurée und Salzgurke	

\* Aufpreis für 250g Rinderfilet 6,00

### Allergene

A - Glutenhaltiges Getreide	H - Schalenfrüchte
B - Krebstiere	L - Sellerie
C - Ei	M - Senf
D - Fisch	N - Sesam
E - Erdnuss	O - Sulfite
F - Soja	P - Lupinen
G - Milch oder Laktose	R - Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.