

A LA CARTE | MONTAG

18:00 – 20:30 Uhr

Maronencremesuppe Portwein Pflaume ^{8,4,i,l}	7,90€
Kleiner gemischter Salat Croûtons Hausdressing ^{l,l,g *}	8,20€
Feldsalat „Kracherle“ Speck ^{a1,4,g,j,l}	10,50€
Vollkorn- Crostini ^{a1,g,i,j,l} Landschwein Coppa Rote Beete Humus	10,90€
Gebratener Zander ^{a1,c,d,g,i,j,l} Kartoffelkruste Gutedelsauce Sauerkraut	24,90€
Gebratene Kalbsleber ^{a1,c,g,i,j,l} Birne Salbei Kürbispüree	24,90€
Gemüsepfannkuchen ^{a1,c,g,i,l} Käsesauce Schnittlauchvinaigrette	16,90€
Grießklößchen Zwetschgenragout Vanilleeis ^{g,l}	7,50€
Crèmeis und Sorbets nach Tagesangebot <i>Auch vegane und lactosefreie Variante möglich</i>	je Kugel 2,30€
Käseteller ^{g,2} Bergkäse Münsterkäse Blauschimmelkäse Chutney	7,90€

*Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf | Umbestellungen werden mit 1,50€ berechnet.

MENÜ | MONTAG

18:00 – 20:30 Uhr

Kleiner gemischter Salat
Croûtons | Hausdressing

oder

Feldsalat
Kracherle | Speck

oder

Maronencremesuppe
Portwein | Pflaume

oder

Vollkorn- Crostini
Landschwein Coppa | Rote Beete Humus

∞

Gebratener Zander
Kartoffelkruste | Gutedelsauce | Sauerkraut

oder

Gebratene Kalbsleber
Birne | Salbei | Kürbispüree

oder

Gemüsepfannkuchen
Käsesauce | Schnittlauchvinaigrette

∞

Grießklößchen
Zwetschgenragout | Vanilleeis

oder

3 Kugeln Eis zur Wahl
-nach Tagesangebot - auch lactosefrei und vegan möglich-

oder

Käseteller | Hausgemachtes Chutney
(Bergkäse | Münsterkäse | Blauschimmelkäse)

3- Gang- Menü: 38,00€ p.P./ Vegetarisch: 32,00€ - 4- Gang- Menü: 42,00€ p.P./ Vegetarisch: 36,00€

A LA CARTE | DIENSTAG

18:00 – 20:30 Uhr

Sauerkrautsuppe Geräucherte Entenbrust ^{2,3,5,a1,g,i,j}	7,90€
Kleiner gemischter Salat Croûtons Hausdressing ^{l,g} *	8,20€
Feldsalat „Kracherle“ Speck ^{a1,4,g,j,l}	10,50€
Asiatisches Gemüse Nudelnest Sesam- Lachs Erdnuss ^{a1,a2,a3,f,e,d,i,k,l}	10,90€
Ragout von Seelachs und Meeresfrüchten ^{a1,d,5,i,j,l} Zitronennudeln Krustentiersauce	24,90€
Steirisches Backhend ^{l,2,a1,c,g,i,j,l} Gewürzpanade Gurkensalat Pommes Frites (Achtung: Kein Broiler, sondern zubereitet wie ein „Wiener Schnitzel“)	24,90€
Buchweizentarte ^{a1,a2,c,h1,i,j} Frischkäse Mixed Pickles	16,90€
Birnenstrudel Vanillesauce Sahne ^{a1,c,g,h2,l}	7,50€
Crèmeeis und Sorbets nach Tagesangebot <i>Auch vegane und lactosefreie Variante möglich</i>	je Kugel 2,30€
Käseteller ^{g,2} Bergkäse Münsterkäse Blauschimmelkäse Chutney	7,90€

*Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf | Umbestellungen werden mit 1,50€ berechnet.

MENÜ | DIENSTAG

18:00 – 20:30 Uhr

Kleiner gemischter Salat
Croûtons | Hausdressing

oder

Feldsalat
Kracherle | Speck

oder

Sauerkrautsuppe | Geräucherte Entenbrust

oder

Asiatisches Gemüse
Nudelnest | Sesam- Lachs | Erdnuss

∞

Ragout vom Seelachs und Meeresfrüchten
Zitronennudeln | Krustentiersauce

oder

Steirisches Backhendl
Gewürzpanade | Gurkensalat | Pommes Frites
(Achtung: Kein Broiler, sondern zubereitet wie ein „Wiener Schnitzel“)

oder

Buchweizentarte
Frischkäse | Mixed Pickles

∞

Birnenstrudel
Vanillesauce | Sahne

oder

3 Kugeln Eis zur Wahl
- nach Tagesangebot/ auch lactosefrei und vegan möglich-

oder

Käseteller | Hausgemachtes Chutney
(Bergkäse | Münsterkäse | Blauschimmelkäse)

3- Gang- Menü: 38,00€ p.P./ Vegetarisch: 32,00€ - 4- Gang- Menü: 42,00€ p.P./ Vegetarisch: 36,00€

A LA CARTE | MITTWOCH

18:00 – 20:30 Uhr

Schwarzwurzelcremesuppe Gojibeeren Walnüsse		7,90€
Kleiner gemischter Salat Croûtons Hausdressing ^{l,l,g *}		8,20€
Feldsalat „Kracherle“ Speck ^{a1,4,g,j,l}		10,50€
Flammkuchen ^{a15,c,g,l} Rote Linsen Quittensauce		10,90€
Pochiertes Heilbuttröllchen ^{a1,b,c,d,g,i,l} Mangold Kürbispüree		24,90€
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ ^{a1,c,g,i,l} Kartoffelrösti		24,90€
Blumenkohlwaffeln ^{a1,c,g,i} Gebackenes „Knusper- Ei“ Rahmgemüse		16,90€
Lauwarmer Schokokuchen Espressosauce Mangosorbet ^{a1,c,g,13,l}		7,50€
Crèmeeis und Sorbets nach Tagesangebot <i>Auch lactosefrei und vegan möglich</i>	je Kugel	2,30€
Käseteller ^{g,2} Bergkäse Münsterkäse Blauschimmelkäse Chutney		7,90€

*Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf | Umbestellungen werden mit 1,50€ berechnet.

MENÜ | MITTWOCH

18:00 – 20:30 Uhr

Kleiner gemischter Salat
Croûtons | Hausdressing

oder

Feldsalat
Kracherle | Speck

oder

Schwarzwurzelcremesuppe
Gojibeeren | Walnüsse

oder

Flammkuchen
Rote Linsen | Quittensauce

∞

Pochiertes Heilbuttröllchen
Mangold | Kürbispüree

oder

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
Kartoffelrösti

oder

Blumenkohlwaffeln
Gebackenes „Knusper-Ei“ | Rahmgemüse

∞

Lauwarmer Schokokuchen
Espressosauce | Mangosorbet

oder

3 Kugeln Eis zur Wahl
-nach Tagesangebot | auch lactosefrei und vegan möglich-

oder

Käseteller | Hausgemachtes Chutney
(Bergkäse | Münsterkäse | Blauschimmelkäse)

3- Gang- Menü: 38,00€ p.P./ Vegetarisch: 32,00€ - 4- Gang- Menü: 42,00€ p.P./ Vegetarisch: 36,00€

A LA CARTE | DONNERSTAG

18:00 – 20:30 Uhr

Karotten- Mango- Suppe ^{a1,c,d,g,i,l}	7,90€
Kleiner gemischter Salat Croûtons Hausdressing ^{l,l,g *}	8,20€
Feldsalat „Kracherle“ Speck ^{a1,4,g,j,l}	10,50€
Forellenravioli ^{a1,2,3,5,d,g,i,j,l} Rotkrautsud Linsengemüse	24,90€
Rumpsteak mit Estragon- Senf Butter ^{a1,c,g,i} Steckrübe Ofenkartoffel Kräuterquark	24,90€
Gemüsestrudel ^{a1,i,l,c} Schwarzwurzelragout Schnittlauchsauce	16,90€
Karamellmousse Johannisbeeren Walnüsse ^{a1,c,h1}	7,50€
Crèmeis und Sorbets nach Tagesangebot <i>Auch lactosefrei und vegan möglich</i>	je Kugel 2,30€
Käseteller ^{g,2} Bergkäse Münsterkäse Blauschimmelkäse Chutney	7,90€

*Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf | Umbestellungen werden mit 1,50€ berechnet.

MENÜ | DONNERSTAG

18:00 – 20:30 Uhr

Kleiner gemischter Salat
Croûtons | Hausdressing

oder

Feldsalat
Kracherle | Speck

oder

Karotten- Mango- Suppe



Forellenravioli
Rotkrautsud | Linsengemüse

oder

Rumpsteak mit Estragon- Senf Butter
Steckrübe | Ofenkartoffel | Kräuterquark

oder

Gemüsestrudel
Schwarzwurzelragout | Schnittlauchsauce



Karamellmousse
Johannisbeeren | Walnüsse

oder

3 Kugeln Eis zur Wahl
-nach Tagesangebot | auch lactosefrei und vegan möglich-

oder

Käseteller | Hausgemachtes Chutney
(Bergkäse | Münsterkäse | Blauschimmelkäse)

3- Gang- Menü: 38,00€ p.P./ Vegetarisch: 32,00€ - 4- Gang- Menü: 42,00€ p.P./ Vegetarisch: 36,00€

A LA CARTE | FREITAG

18:00 – 20:30 Uhr

Pilzconsommé Sellerie Gemüsemaultaschen ^{a1,c,6,i}	7,90€
Kleiner gemischter Salat Croûtons Hausdressing ^{l,l,g *}	8,20€
Feldsalat „Kracherle“ Speck ^{a1,4,g,j,l}	10,50€
Geräucherte Entenbrust ^{10,gl} Kohlrabi Feldsalat Orangenvinaigrette	10,90€
Gebratenes Kabeljaufilet ^{a1,b,c,d,g,i,l} Teriyaki- Pilze Kartoffel- Lauch- Rahmgemüse	24,90€
Schweinebraten mit Quittenfüllung ^{2,a1,c,g,i,j,l} Kartoffelkloß Rotkraut	24,90€
Maronenravioli ^{a12,6,c,g,i,l} Frischkäse Rote Beete	16,90€
„Berliner Krapfen meets Schwarzwälder Kirschen“ ^{a1,c,g,l,2,3}	7,50€
Crèmeis und Sorbets nach Tagesangebot <i>Auch lactosefrei und vegan möglich</i>	je Kugel 2,30€
Käseteller ^{g,2} Bergkäse Münsterkäse Blauschimmelkäse Chutney	7,90€

*Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf | Umbestellungen werden mit 1,50€ berechnet.

MENÜ | FREITAG

18:00 – 20:30 Uhr

Kleiner gemischter Salat
Croûtons | Hausdressing

oder

Feldsalat
Kracherle | Speck

oder

Geräucherte Entenbrust
Kohlrabi | Feldsalat | Orangenvinaigrette

oder

Pilzconsommé
Sellerie | Gemüsemaultaschen



Gebratenes Kabeljaufilet
Teriyajki- Pilze | Kartoffel- Lauch- Rahmgemüse

oder

Schweinebraten mit Quittenfüllung
Kartoffelkloß | Rotkraut

oder

Maronenravioli
Frischkäse | Rote Beete



„Berliner Krapfen meets Schwarzwälder Kirschen“

oder

3 Kugeln Eis zur Wahl
-nach Tagesangebot | auch lactosefrei und vegan möglich-

oder

Käseteller | Hausgemachtes Chutney
(Bergkäse | Münsterkäse | Blauschimmelkäse)

3- Gang- Menü: 38,00€ p.P./ Vegetarisch: 32,00€ - 4- Gang- Menü: 42,00€ p.P./ Vegetarisch: 36,00€

A LA CARTE | SAMSTAG

18:00 – 20:30 Uhr

Kürbissuppe (vegan) ^{e,f,k}	7,90€
Kleiner gemischter Salat Croûtons Hausdressing ^{l,l,g *}	8,20€
Feldsalat „Kracherle“ Speck ^{a1,4,g,j,l}	10,50€
Vitello Tonnato ^{a1,2,3,c,d,i,j,} Kapern Limette Salatbouquet	10,90€
Gebratener Lachs ^{a1,c,d,g,i,j,l} Birne Bohnen Speck Ofenkartoffeln	24,90€
Kalbsrahmgulasch ^{a1,2,c,g,i,l} Schnittlauch Steckrübe Knöpfe	24,90€
Blumenkohlsteak ^{f,g,i} Käsekruste Reispfanne	16,90€
Käsekuchencreme Nougat Limonengel ^{a1,g,h1,}	7,50€
Crèmeeis und Sorbets nach Tagesangebot <i>Auch lactosefrei und vegan möglich</i>	je Kugel 2,30€
Käseteller ^{g,2} Bergkäse Münsterkäse Blauschimmelkäse Chutney	7,90€

* Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf | Umbestellungen werden mit 1,50€ berechnet.

MENÜ | SAMSTAG

18:00 – 20:30 Uhr

Kleiner gemischter Salat
Croûtons | Hausdressing

oder

Feldsalat
Kracherle | Speck

oder

Kürbissuppe (vegan)

oder

Vitello Tonnato
Kapern | Limette | Salatbouquet



Gebratener Lachs
Birne | Bohnen | Speck | Ofenkartoffeln

oder

Kalbsrahmgulasch
Schnittlauch | Steckrübe | Knöpfele

oder

Blumenkohlsteak
Käsekruste / Reispfanne



Käsekuchencreme
Nougat | Limonengel

oder

3 Kugeln Eis zur Wahl
-nach Tagesangebot | auch lactosefrei und vegan möglich-

oder

Käseteller | Hausgemachtes Chutney
(Bergkäse | Münsterkäse | Blauschimmelkäse)

3- Gang- Menü: 38,00€ p.P./ Vegetarisch: 32,00€ - 4- Gang- Menü: 42,00€ p.P./ Vegetarisch: 36,00€

A LA CARTE | SONNTAG

18:00 – 20:30 Uhr

„Sonntagssuppe“ ^{a1,c,g,i,l} Rinderbrühe Gemüse Grießklößchen	7,90€
Kleiner gemischter Salat Croûtons Hausdressing ^{l,l,g *}	8,20€
Feldsalat „Kracherle“ Speck ^{a1,4,g,j,l}	10,50€
Frischkäsecrostini ^{a1,c,g,j,l} Balsamicozwiebeln Maronen	10,90€
Forellenfilet ^{a1,2,6,c,d,i,l} Röstzwiebeln Erbsen Schwarzwurzeln Dauphinekartoffeln	24,90€
Geschmorte Wildschweinkeule ^{a1, i,l} Madeira- Rahmsauce Kartoffelkloß Rotkraut	24,90€
Zitronennudeln ^{a1,c,g,i,l} Mangold Gebackene Riesenchampignons	16,90€
Apfelbeignets Vanillesauce Zimt- Zucker ^{g,h3}	7,50€
Crèmeis und Sorbets nach Tagesangebot <i>Auch lactosefrei und vegan möglich</i>	je Kugel 2,30€
Käseteller ^{g,2} Bergkäse Münsterkäse Blauschimmelkäse Chutney	7,90€

* Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf | Umbestellungen werden mit 1,50€ berechnet.

MENÜ | SONNTAG

18:00 – 20:30 Uhr

Kleiner gemischter Salat
Croûtons | Hausdressing

oder

Feldsalat
Kracherle | Speck

oder

Frischkäsecrostini
Balsamicozwiebeln | Maronen

oder

„Sonntagssuppe“
Rinderbrühe | Gemüse | Grießklößchen



Forellenfilet
Röstzwiebeln | Erbsen | Schwarzwurzeln | Dauphinekartoffeln

oder

Geschmorte Wildschweinkeule
Madeira- Rahmsauce | Kartoffelkloß | Rotkraut

oder

Zitronennudeln
Mangold | Gebackene Riesenchampignons



Apfelbeignets
Vanillesauce | Zimt- Zucker

oder

3 Kugeln Eis zur Wahl
-nach Tagesangebot | auch lactosefrei und vegan möglich-

oder

Käseteller | Hausgemachtes Chutney
(Bergkäse | Münsterkäse | Blauschimmelkäse)

3- Gang- Menü: 38,00€ p.P./ Vegetarisch: 32,00€ - 4- Gang- Menü: 42,00€ p.P./ Vegetarisch: 36,00€