

Fleisch

Frische Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce, mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle	23.00
Medaillons von der Schweinelende in Butter gebraten an einer Morchelrahmsauce, auf jungem Blattspinat mit hausgemachten Spätzle	32.00
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle	34.00
Rumpsteak -rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise, Pommes – Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln	34.00
Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen (mit Schinken und Käse gefüllt) mit Marktgemüse und Pommes – Frites	38.00
Filet vom Angusrind -rosa gebraten- an einer Morchelrahmsauce, mit Blattspinat und hausgemachten Spätzle	46.00

Fisch

Gebratener Eismeersaibling auf Rote-Bete-Risotto mit Champagnersauce und Gemüseperlen	32.80
Seeteufel mit Oliven-Salzzitronenkruste auf Artischockenpüree mit Schmortomatenrelish und Steinpilzrisotto	46.00
Weißer Heilbutt (Wildfang) in Hummerbutter confiirt auf Blattspinat an einer Beurre Blanc mit gebratenen Edelpilzen und hausgemachter Tagliatelle	48.00

Vegetarisch

Hausgemachte Steinpilzravioli an Marktgemüse mit Trüffelschaum	29.80
Kross gebratenes Rösti mit saisonaler Gemüsevariation und gebratenen Edelpilzen (auch vegan erhältlich)	32.00