

Fleisch

FrISChe Fleischküchle vom Grill an einer Pfifferlingrahmsauce, mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	24.80
Badisches Rahmschnitzel vom Kalbsnüsschen mit hausgemachten Spätzle	32.00
Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit Marktgemüse und Pommes-Frites	34.00
Rumpsteak -rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise mit Pommes-Frites <u>oder</u> Rösti	35.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet auf Blattspinat mit knusprigem Rösti	38.00
Filet vom Angusrind -rosa gebraten- an einer Morchelrahmsauce, auf jungem Blattspinat mit hausgemachten Spätzle + eine Scheibe gebratene Gänseleber	45.00 +14.00

Fisch

Gebratenes Lachsfilet an Hummersauce mit Gemüsetagliatelle	32.80
Gebratenes Kabeljaufilet „Winzerin Art“ an Champagnerkraut mit glacierten Trauben, Speckstreifen, Buttercrôutons und Kartoffelpüree	38.00
Variation von frischen Edelfischen (variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat mit einer Champagnersauce überbacken und hausgemachte Tagliatelle	46.80
Ganze bretonische Seezunge in Butter gebraten mit Blattspinat und Salzkartoffeln	48.00

Vegetarisch

Ziegenkäse-Kürbis-Ravioli an Rote Beete-Gemüse und Kürbisschaum	29.80
Hausgemachte Steinpilzravioli an Marktgemüse mit Pilzrahmsauce	32.00
Kross gebratenes Rösti mit saisonaler Gemüsevariation und gebratenen Edelpilzen (auch vegan erhältlich)	32.00