

## Suppen

Badische Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch	7,80
Schwarzwälder Kartoffelrahmsuppe mit Kracherle <sup>a,8,h,i,3,n</sup>	9,00

## Vorspeisen

Gemischter Salatteller <sup>c,i,j</sup>	9,80
Carpaccio vom Simmentaler Rind mit Zitrone und Olivenöl mariniert, <sup>d,j,4,c</sup> frisch gehobelter Parmesan	24,00

## Hauptgerichte

Medaillon von der Schweinelende in Butter gebraten an einer Morchelrahmsauce mit Brokkoli und Spätzle <sup>a,c,h,i,n</sup>	28,00
Kalbsrahmschnitzel aus der Hüfte geschnitten, mit Spätzle <sup>a,c,i,h,n</sup>	28,00
Zartes Rumpsteak vom Simmentaler Rind vom Grill an einer Sauce Bordelaise <sup>a,c,h,i,n</sup> mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	29,00
Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen mit Schinken und Käse gefüllt, Marktgemüse und Pommes-frites <sup>a,c,h,i,n</sup>	33,00
Geschnetzeltes vom Kalbsfilet „Zürcher Art“ mit gebratenen Steinchampignons, Marktgemüse und knusprig gebratenem Kartoffelrösti	36,00
Filet vom Simmentaler Rind an einer Morchelrahmsauce mit Brokkoli und Spätzle	42,00

*Unsere Gerichte erhalten Sie als kleinere Portion mit einer Reduktion von € 3,00*