

Vorspeisen

Carpaccio vom Bonito (Thunfisch) mit Limette und eingelegtem Ingwer	€ 23,80
Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl mariniert, frisch gehobelter Parmesan	€ 21,00
Gemischter Salatteller der Saison	€ 9,80
Frische Garten - Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	€ 12,00
Geeistes Gurkensüppchen mit frischem Dill	€ 7,80
Rahmsuppe vom Atlantikhummer mit hausgemachtem Hummerravioli	€ 14,00

Hauptgänge

Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle	€ 28,00
3 Frische Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und grünem Salat	€ 16,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und grünem Salat	€ 24,80
Medaillon von der Schweinelende in Butter gebraten an einer Morchelrahmsauce auf Blattspinat mit hausgemachten Spätzle	€ 26,00
Hausgemachte Pfifferlingravioli mit Marktgemüse	€ 28,00
Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen mit Schinken und Käse gefüllt, Marktgemüse und Pommes – frites	€ 32,00
Pfeffersteak vom Simmentaler Rind mit gebratenen Steinchampignons und grünem Pfeffer, Marktgemüse und Pommes – Frites	€ 41,00
Filet vom Simmentaler Rind auf Blattspinat an einer Morchelrahmsauce und hausgemachte Spätzle	€ 41,00

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