

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

Glas Sekt (<i>Hausmarke</i>)	0,1 l 6,50 €
Glas Sekt <i>mit Holunderblüte</i>	0,1 l 7,90 €
Glas Champagner (<i>Henri Mandois</i>)	0,1 l 11,90 €
Crodino Orange (<i>Alkoholfreier Cocktail mit Crodino und Orangensaft</i>)	0,15 l 8,50 €

KLEIN & FEIN

Spargelsalat <i>mit Radieschen, Kräutern und Vinaigrette</i>	14,80 €
Büffelmozzarella <i>mit Rispetomaten, Pesto und Basilikum</i>	14,90 €
Marinierter Lachs <i>mit Limetten-Crème-Frâiche, Reibeküchle und kleinem Zupfsalat</i>	15,80 €
Sommersalat <i>mit gebratenen Gambas und Aiolisauce</i>	16,80 €

SUPPE

Rinderkraftbrühe <i>mit Flädle</i>	7,90 €
Spargelcrèmesuppe	7,90 €

*Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne jederzeit Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann gerne jederzeit eingesehen werden.*

VEGETARISCH

Spaghetti *mit Tomatensugo, Kräutern und Parmesan* 19,80 €

FANGFRISCH

Gebratenes Lachssteak *mit Bandnudeln, mediterranem Gemüse und Schnittlauchsauce* 23,50 €

FLEISCH- AUS DER REGION

Wiener Schnitzel *vom Kalb mit Pommes Frites und kleinem Beilagensalat* 24,50 €

Gebratene Maispoularde *mit buntem Gemüse und cremigem Risotto* 25,50 €

Frischer Stangenspargel *an neuen Kartoffele, Kräuterpfannkuchen zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise* 26,80 €

dazu wahlweise

- *mit gemischtem Schinken* 8,50 €
- *mit Wiener Schnitzel* 10,50 €
- *mit gebratenem Lachssteak* 10,50 €

SÜSSES

Crème Brûlée *von der Vanille mit Früchten der Saison* 10,80 €

Marinierte Erdbeeren *mit Minze und Quarkmousse* 11,80 €

Feine Käseauswahl *mit schwarzen Nüssen und Feigensenf* 13,90 €

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

Unsere hauseigenen Schnäpse

<i>Zibärtele</i>	<i>2 cl</i>	0,10 l 5,90 €
<i>Brauner Williams</i>	<i>2 cl</i>	0,10 l 5,90 €
<i>Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	0,10 l 5,90 €

*Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne jederzeit Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann gerne jederzeit eingesehen werden.*