

# Speisekarte

## Suppen

Consommé mit Pfannkuchenstreifen	3,50
Tagessuppe	4,50

## Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	2,80
6 Weinbergschnecken in Kräuterbutter	6,50
Ziegenkäseterrine an geschmorten Kirschtomaten	7,90
Hausgebeizter Label Rouge Lachs mit Senf – Dill – Sauce an Salatbouquet	8,50
Charolais Roastbeef an Salatbouquet mit Dijon Senf Sauce	9,00
Lachscarpaccio mit Limetten – Ingwer Vinaigrette	9,90
Rinderfiletcarpaccio mit frisch gehobeltem Parmesan	11,90

## Salate

Rustikaler Salat mit Bergkäse, Speck, Croutons & Ei	8,90
Salat Nicoise mit Thunfisch, Bohnen, Oliven, Zwiebeln, Ei und Sardellen	9,50
Salat Chèvre chaud mit Ziegenkäse und Speck	9,90
Seehaussalat mit Rinderlendenstreifen, Zwiebeln und Bohnen	11,90

## Pasta & Vegetarisches

Gnocchi in Salbeibutter & frischen Parmesanspäne	8,90
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm & hausgebeizten Lachs an Salatbouquet	9,90
Hausgemachte Kräuterspätzle mit Bergkäse überbacken & buntem Salat	9,90

## Fisch

Bachforelle im Ganzen mit Mandelbutter & Schwenkkartoffel	13,90
Gebratenes Label Rouge Lachsfilet auf Blattsalatsauce mit Zitronenkartoffeln	14,90
Filet vom Bachsaibling auf Saisongemüse mit Kräuterreis & Sternanisschaum	15,90
Spieß von Jakobsmuschel & Gambas auf lauwarmem Fenchel – Orangensalat	16,90

## Fleisch

Charolais Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln & Meerrettichmousseline	14,20
Perlhuhnbrust „Supreme“ auf Nudelnest mit Chilli – Safran – Jus	16,50
Entrecôte mit Kartoffelgratin, Speckbohnen und grüner Pfeffersauce	17,90

## Dessert

Crème Brûlée	5,00
Rosen - Topfenschaum mit Rhababerkompott	5,00
Lauwarm flambierter Obstsalat mit Sorbet	5,50
Ganache au chocolat mit Vanillesauce	5,50
Duett von der Zitrone	6,00