



# Speisekarte

## Vorspeisen & Suppen

	€
Bergische Kartoffelsuppe mit Röstzwiebeln	6,50
Herzhafte Senfsuppe mit Röstzwiebeln	6,50
Gebackene Tintenfischringe mit Aioli	8,00
Überbackenes Garnelenpfännchen in würziger Tomatensauce mit Fladenbrot	16,50

## Fleisch, Fisch und Regional

Schnitzel „Wiener Art“	10,50
Pfifferling-Rahmschnitzel	18,50
„Räuberschnitzel“, Schnitzel „Wiener Art“ mit Tomaten-Schmandsauce, Champignons, Speck, Zwiebeln, Gewürzgurken und Paprika	17,00
Argentinisches Rumpsteak ca. 250g	28,00
Backfischhappen mit hausgemachter Remoulade	13,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



## Speisekarte

### Fleisch, Fisch und Regional

€

Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce und  
Schweizer Tellerrösti 21,50

Schweinefilet „Allgäuer Art“ mit Preiselbeeren  
und Camembert überbacken 18,00

Hausgemachte Rinder-Roulade in eigener Sauce 16,50

Hausgemachter Heringsstipp mit Pellkartoffeln 17,50

Schweinefilet-Geschnetzeltes „Züricher Art“  
mit Schweizer Tellerrösti und kleinem Blattsalat  
mit Sahne-Dressing 25,50

### Vegetarisch

Nudeln gefüllt mit Mascarpone und Kräutern  
in Salbeibutter 17,50

Spinatknödel auf Tomaten-Gemüse-Ragout 17,50

Käsespätzle mit hausg. Röstzwiebeln und  
Blattsalat in Sahnedressing 16,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



# Speisekarte

## Beilagen & Saucen

€

Frische Pommes Frites	5,50
Hausg. Kartoffel-Püree	5,50
Bratkartoffeln	5,50
Kartoffel-Nocken	5,50
Spätzle	4,50
Schweizer Tellerrösti	5,50
Spiegelei	1,50
Baguette	2,00
Schmelz- oder Röstzwiebeln	2,00
Kleiner Blattsalat der Saison mit Dressing nach Wahl: Essig-Öl-, Himbeer-, oder Sahne-Dressing	4,50
Rotkohl	5,50
Sauerkraut	5,50
Sauce Hollandaise	4,00
Cognac-Pfefferrahmsauce	4,00
Rahmchampignons	4,00
Hausgemachte Kräuterbutter	2,50
Mayonnaise / Ketchup	0,70
Hausgemachte Remoulade	2,00

Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



## Speisekarte

### Dessert

<b>Crème Brûlée</b>	<b>6,50</b>
<b>Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce</b>	<b>7,00</b>
<b>Lauwarme Zimtpflaumen mit Vanilleeis</b>	<b>6,50</b>

### Kinderkarte

<b>Fischstäbchen mit Pommes</b>	<b>6,50</b>
<b>Chicken Nuggets mit Pommes</b>	<b>6,50</b>
<b>Leberkäs mit Kartoffelpüree</b>	<b>6,50</b>

Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!