



Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

	€
Bergische Kartoffelsuppe mit Röstzwiebeln	6,50
Herzhafte Senfsuppe mit Röstzwiebeln	6,50
Kürbis-Steinpilzsuppe	7,50
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	7,50

Fleisch, Fisch und Regional

Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln	19,50
Hausgemachtes Wildschweingulasch mit Spätzle und Preiselbeeren	23,50
Hirschkalbsbraten in Portweinsauce mit hausg. Apfelrotkohl und Spätzle	26,50
Schweizer Tellerrösti mit Rahmpfifferlingen und Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	18,00
Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln	19,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



Speisekarte

Fleisch, Fisch und Regional

	€
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	15,00
Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce und Schweizer Tellerrösti	21,50
Bandnudeln in Curry-Sahnesauce mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	22,50
Hausgemachte Rinder-Roulade in eigener Sauce mit Salzkartoffeln	21,00
Hausgemachter Heringsstipp mit kleinen Kartoffeln	17,50
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Schweizer Tellerrösti und kleinem Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	25,50
Bauernsülze mit Backkartoffeln, Kräuterquark oder hausg. Remoulade	16,50
Gebratene Garnelen mit Bandnudeln in Trüffel-, Crème-Fraiche-Sauce, garniert mit Ruccola und Parmesan	29,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



Speisekarte

Beilagen

Kleiner Blattsalat der Saison mit Dressing nach Wahl: Essig-Öl-, oder Sahne-Dressing	4,50
Rotkohl	5,50
Baguette	2,00

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 Essig/Öl-Dressing	16,50

Dessert

Crème Brûlée	6,50
Lauwarme Zimtpflaumen mit Vanilleeis	6,50