

Herbstkarte

Vorspeisen:

Rinderkraftbrühe mit Flädle (a, c, g)	4,00 €
Kürbis-Karotten-Ingwersuppe mit Croutons und Sahne (a, g)	4,80 €
Gebratene Garnelen mit Knoblauchkräuterbutter und Stangenbrot (a, g, i)	7,50 €
Beilagensalat (g, i, j)	3,50 €

Hauptgänge:

Fitnessteller: Salat mit Hähnchenbrustfilet, Kräuterbutter und Weißbrot (a, g, j, i)	10,50 €
Jägerschnitzel mit Pommes frites (a, g, c)	10,80 €
Bergmannsschnitzel mit Zwiebelsauce, Spiegelei und Bratkartoffeln (a, c) (15)	11,80 €
Pfefferrahmschnitzel mit Kroketten (a, c, g)	10,80 €
Schlemmerschnitzel (mit Käse überbacken), Champignon a la Creme, Röstinchen (a, c, g) (1)	11,80 €
Schweineschnitzel „Schweizer Art“ mit Schinken und Käse überbacken und Pommes frites (a, c, g) (1, 15)	12,50 €
Hühnerbrustfilet „Saltin Bocca“ mit Schinken und Salbei angebraten auf Weinsauce und Bandnudeln (a, c, g)	13,50 €
Frische Bandnudeln mit Garnelen mit Knoblauch und Parmesan in Tomatensauce (a, c) (2)	12,80 €
Gebratenes Zanderfilet mit frischem Gemüse, Sauce und Kartoffeln (a, g)	16,50 €
Grillteller „verschiedene Medaillons“ vom Rind, Schwein und Hähnchen, hausgemachter Kräuterbutter, Gemüsegarnitur und Pommes frites (g)	17,50 €
Rumpsteak „Maitre d´hotel“ mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites (g, j)	19,50 €

Rinderfilet auf frischem Pfannengemüse	24,50 €
<i>Pfeffersauce, Kräuterbutter und Bratkartoffeln (g)</i>	
Hirschbraten mit Preiselbeeren	15,50 €
<i>mit hausmacher Klößen und Apfelrotkohl (g)</i>	
Rinderrouladen	15,50 €
<i>mit hausmacher Klößen und Apfelrotkohl (g)</i>	
<u>Vegetarisch:</u>	
Hausgemachte Spinatkäseknödel	10,50 €
<i>mit Gemüse auf Champignon a la Creme Sauce (a, c, g, i, j)(1)</i>	
Salatteller nach „Art des Hauses“	10,50 €
<i>mit Käse, Ei und Stangenbrot (a, g, i, j)(1)</i>	
Frische Bandnudeln in Trüffelöl geschwenkt	11,50 €
<i>Parmesan, Cocktailtomaten und Pfannengemüse (a, c, 1)</i>	
Gemüseplatte mit Dampfkartoffeln auf Kräutersauce (g)	10,50 €
<u>Kindergerichte:</u>	
Schweinchen Schlau	5,50 €
<i>Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup (a, c)(2)</i>	
Pumuckl	5,50 €
<i>Kleines Hähnchenschnitzel auf Bandnudeln mit Sauce (a, c)</i>	
<u>Dessert:</u>	
Gemischtes Eis mit Sahne (g)	3,50 €
Walnussbecher „Nussknacker“	4,50 €
<i>Kugeln Walnusseis mit Schokosauce, Krokant und Sahne (e, g)</i>	
Schlemmerbecher	5,00 €
<i>Vanilleeis, Walnusseis, Haselnusseis, Amarettolikör, Schokosauce, Mandelblättchen und Sahne (e, g)</i>	
Schokotörtchen	5,00 €
<i>mit Vanilleeis und Sahne (a, c, g)</i>	

Sprechen Sie bitte bei Bedarf unsere Mitarbeiter nach der Allergenliste an!