

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison



<i>Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis unter der Sahnehaube mit gerösteten Kürbiskernen Cream of hocado pumpkin soup with cream topping with roasted pumpkin seeds</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Rinderconsommé mit hausgemachten Flädle Beef consommé with homemade Flädle</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Gemischter Salatteller mit Croutons, groß Big mixed salad plate with croutons</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Gemischter Beilagensalat mit Croutons, klein Small mixed salad plate with croutons</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Feldsalat an einem Kräuterdressing mit Brot - Speckcroutons und geriebenem Meerrettich Lamb's lettuce on a herb dressing with bread - bacon croutons, with grated horseradish</i>	<i>11,00 € Kleine Portion/small 9,00 €</i>
<i>Blattsalate an Frenchdressing mit hausgeräuchertem Bio-Lachs, Sahnemeerrettich, Toast Lettuce on French dressing with home-smoked organic salmon, creamed horseradish, toast</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Geräuchertes regionales Lachs - Forellenfilet unter einer Rosmarin - Rauch - Cloche mit Sahnemeerrettich, Toast und einem kleinen Salatbouquet Smoked regional salmon - trout fillet under the rosemary smoke - cloche with horseradish cream and toast</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Rindercarpaccio vom Angusfilet mit schwarzem Hawaiisalz Olivenölmarinade, Parmesan, Salatbouquet, dazu servieren wir hausgebackenes Dinkel-Walnussbaguette Beef carpaccio of Angus fillet with black Hawaiian salt, olive oil marinade, parmesan cheese, salad bouquet, served with homemade Spelt walnut baguette</i>	<i>19,00 €</i>

Liebe Gäste,

es freut uns sehr, dass Sie da sind.

Leider müssen wir aus personellen Gründen in unserem Küchenteam eine reduzierte Speisekarte anbieten. Zurzeit ist es uns leider nicht möglich von dieser Karte abzuweichen.

Wir hoffen auf Ihr Verständnis und wünschen Ihnen einen Guten Appetit.

Ihre Familien Hauri und Stocker

Hauptgänge

<i>Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-frites, Gemüse garnitur</i> <i>Cordon Bleu of veal, french fries, vegetable garnish</i>		29,00 €
<i>2 Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes-frites</i>		27,00 €
<i>Escalope of veal, vienna style, with pommes-frites</i>	<i>Kleinere Portion/ small</i>	24,00 €
<i>Rinderfiletsteak</i>		36,50 €
<i>an Pfeffersauce mit Pilzen, Kräuterbutter, Pommes-Frites</i> <i>Beef fillet steak on pepper sauce with mushrooms, herb butter and pommes-frites</i>		
<i>Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter,</i>		34,50 €
<i>Waldpilzjus und Pommes-frites</i>	<i>Kleinere Portion/ small</i>	31,50 €
<i>Argentine rump steak with fried onions, herb butter,</i> <i>Wild mushroom jus and pommes-fries</i>		
<i>Rindersauerbraten an einer Balsamicojus mit hausgemachten Spätzle</i>		30,00 €
<i>Beef sour roast with balsamic jus and homemade spaetzle</i>	<i>Kleinere Portion / small</i>	27,00 €
<i>Geschnetzelte Kalbsleber an einer Balsamicojus mit Rösti</i>		29,00 €
<i>Sliced veal liver with balsamic jus and rösti</i>	<i>Kleinere Portion / small</i>	26,00 €
<i>Geschnetzeltes Kalbsfleisch an einer Champignonrahmsauce</i>		28,00 €
<i>und hausgemachten Spätzle</i>	<i>Kleinere Portion / small</i>	25,00 €
<i>Sliced veal with a chanterelle cream sauce and homemade spaetzle</i>		

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern

Verschiedene Gerichte können wir Gluten- & Laktosefrei zubereiten.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Umbestellungen 1,00 € Servicegebühr berechnen.

Die Servicegebühr kann von Beilage zu Beilage variieren.

Wild aus regionaler Jagd

Wildragout (Reh oder Hirsch, je nach Jagdglück)	28,00 €
Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren	Kleinere Portion/small 25,00 €
<i>Wild stew (deer or stag, depending on huntingluck) red cabbage, homemade spaetzle, cranberries</i>	
Rehschnitzel vom Dinkelberger Reh an einer Steinpilzrahmsauce	35,00 €
mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Apfel Rotkraut	Kleinere Portion/small 32,00 €
<i>Venison schnitzel from Dinkelberg venison with a creamy porcini mushroom sauce, Homemade Spaetzle, cranberries, apple red cabbage</i>	

Vom Schwein

Schweinemedallions an einer Champignonrahmsauce	30,00 €
mit hausgemachten Spätzle	Kleinere Portion/small 27,00 €
<i>Pork medallions in a mushroom cream sauce with homemade spaetzle</i>	

<u>Fitnesssteller</u> mit Putenplätzchen	24,00 €
oder Rinder-Filetsteak	32,50 €
jeweils mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt	

Fisch

Duett von Biolachstranche und Zanderfilet an Safransoße,	35,00 €
Broccoliröschen und feinen Butter-Eiernudeln	Kleinere Portion/small 32,00 €
<i>Salmon tranche and pike-perch fillet with saffron sauce, Broccoli florets and fine butter egg noodles</i>	

Vegetarisch

Knusprig gebackener Hirtenkäse	23,00 €
mit saisonalen Rohkost- und Blattsalate, dazu hausgebackenes Holzofenbrot, Kräuterbutter	
<i>Crispy baked shepherd's cheese with seasonal salads served with home-baked wood-fired bread, herb butter</i>	
Spinat-Ricottaravioli an einer Steinpilzrahmsauce	25,00 €
mit Gemüsewürfelchen und gehobeltem Parmesan	Kleinere Portion/small 23,00 €
<i>Spinach and ricotta ravioli with a creamy porcini mushroom sauce and grated parmesan</i>	

Vegan

Limettenrisotto mit Kichererbsen, heimischen Herbsttrompetenpilzen, (Selbstgesucht)	24,00 €
gebackene Artischoke dazu Kokos-Kürbissauce	
<i>Lime risotto with chickpeas, fresh mushrooms baked artichoke with Coconut-pumpkin sauce</i>	