

## Aus dem Suppentopf

### **1. Kalbsconsommé**

dazu Markklößchen und Flädle (E,A,D,I)

€ 6,70

### **2. Tomaten-Creme-Suppe mit Gin (D)**

€ 6,50

### **3. Minestrone (klare Gemüsesuppe)**

mit Basilikum-Croutons (E,M)

€ 6,20





## Vorspeisen und für den kleinen Hunger

### **4. Bunter Salatteller**

mit frischen Blatt- und Rohkostsalaten an Hausdressing (I,J,H,L) 5

**Klein € 4,60**

**Groß € 7,10**

### **5. ½ dutzend Weinbergschnecken**

in Kräuterbutter, serviert mit Baguette (D,N) 1,2,3

**€ 8,00**

### **6. Rinder-Carpaccio**

an Basilikum-Zitronen-Marinade dazu Parmesan-Ecken (I,L) 5,8

**€ 12,70**

### **7. Vitello Tonnato**

pochierte Kalbfleischscheiben an leichter Thunfischsauce und Kapern (A,D,B,E)

**€ 12,40**

### **8. Salatplatte und „Meer“**

mit gebratenen Loup de mer Medaillons und Scampi (I,J,H,B)

**€ 16,00**

### **9. Wurstsalat aus Kalbslyoner**

mit Essig-Gurken, Zwiebeln und Salatgarnitur (H,E,L)

**€ 9,40**



## Vegetarische Gerichte

**10. Gebratene Süßkartoffel-Gnocchi**  
auf Blattspinat und Tomatensoße (I,E,A)  
€ 13,00

**11. Spaghetti mit sautierten Kirschtomaten**  
mit Pinienkernen und hausgemachtem Basilikum-Pesto (K,E,M,A)  
€ 12,50

**12. Bandnudeln an fruchtiger Kokos-Curry-Sauce**  
leicht pikant (A,L)  
€ 11,80

## Fischgerichte

**22. Petersfisch-Filet auf Hummerbuttersauce**  
dazu gebratene Scampi, Kartoffel-Sellerie-Püree und grüner Salat (B,C,D,E)  
€ 23,00

**23. Zander-Medaillons an Apfel-Meerrettich-Kruste**  
auf Blattspinat mit Salzkartoffeln (A,B) 3  
€ 19,50

**24. Loup de mer Filet in Olivenöl gebraten**  
dazu Thymian-Zitrone-Knoblauch-Marinade auf Butternudelnest  
mit geschmorten Tomaten und grünem Salat (B,A,I) 8  
€ 23,50



## Fleischgerichte

**13. Goldbraunes Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit knusprigen Bratkartoffeln (A,I,B)

€ 18,50

**14. Schweinerückensteak „Jäger Art“**

(Champignons, Speck, Zwiebeln)

dazu Kroketten und kleinen Salat (A,D,E)

€ 18,50

**15. Medaillons von der Hähnchenbrust**

an Salbei-Zitronen-Sauce dazu Butternudeln und kleiner Salat (D,J,A)

€ 17,00

**16. Zarter Kalbs-Tafelspitz an Senf-Meerrettich-Rahmsauce**

dazu handgeschabte Spätzle und kleiner Salat (L,D,A) 3

€ 17,80

**17. Züricher Kalbsgeschnetzeltes**

mit Prinzessbohnen und hausgemachten Kartoffel-Rösti (D,H,E)

€ 19,50

**Argentinisches Rumpsteak vom Grill,**

mit Pommes Dauphine und kleinem Salat (D,E,A,H)

wahlweise **18.** mit Kräuterbutter

**19.** mit Roquefort Sauce

**20.** Rotwein-Schalotten-Sauce

€ 25,50

**21. Rosa gebratener Lammrücken auf Balsamico-Jus**

mit kleinem Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin (M,E,D) 5

€ 25,50



## Dessert-Träume

### **90. Schwarzwaldbecher**

Vanille- und Schokoladeneis, eingelegte Sauerkirschen und Sahne (A,D)  
€ 7,40 €

### **91. eine Kugel Himbeersorbet mit Geist**

€ 4,80

### **92. Crème Brulée (A,D)**

€ 6,00

### **93. Erdbeer-Eis-Parfait**

auf Rhabarber Coulis (D,K)

€ 8,00

### **94. Mousse au Chocolat (dunkel)**

an Karamell-Sauce (H,D)

€ 7,50

### **95. Sorbet-Teller (Mango-Himbeer-Minze)**

auf frischem Obst

€ 8,60