

## Vorspeisen:

Rinderkraftbrühe mit Flädle

7,5

Meerrettich – Rahmsuppe mit Kracherle

7,9

Bunter Salatteller

Blatt & Rohkostsalate an Joghurt Dressing 2)5)

7,5

Vörstetter Feldsalat

mit Speck & Kracherle 2)5)3)

9,8

Rote Bete Carpaccio

Karamellierter Ziegenfrischkäse, Feldsalat & Walnüsse

16

## Hauptgerichte:

**Fitnesssteller:**

Knusperschnitzel von der Freiämter Pute

Blatt & Rohkostsalate an Joghurt-Kräuter dressing 2)5)

22,8

**Cordon bleu von der Kalbshüfte**

(mit Raclette Käse & gek. Schinken gefüllt)1)3)5)

Pommes frites

26,5

**Rumpsteak vom Angus Rind**

Pfeffer- Cognac Sauce & Pommes frites

29,5

\*\*\*\*\*

Unsere hausgemachten Saucen werden mit Wein hergestellt, und enthalten Sulfide.

Für zusätzliche Saucen berechnen wir: Braten Sauce 1 € / Rahm Sauce 2 €

Verpackung: 1 €

**Rosa Barberie Entenbrust**  
mit Holunder Sauce, Rotkraut & Kartoffelpüree  
33

**Gebratener Schottischer Lachs**  
Kürbis- Gemüse Curry mit Kokosmilch und Basmatireis  
32

**Rehragout aus heimischer Jagd**  
mit Rotkraut, Knöpfe und Preiselbeeren  
25,5 / kl. 23,5

**Kürbis - Gemüse Curry V**  
mit Kokosmilch, Basmatireis, geröstete Kerne & Nüsse  
22,5

**Dessert:**

**Schwarz - weiß**  
hausgemachtes Vanilleeis  
warme Schokoladen- Nougat Sauce & Sahne  
9,8

**„Espresso Küsschen“**  
Doppelter Espresso, Vanilleeis, Eierlikör & Sahne  
7,5

**Karamellköpfe (Flan)**  
mit Zimteis & Sahne  
9,5

\*\*\*\*\*

Verehrte Gäste, sie leiden an einer Lebensmittelunverträglichkeit  
oder einer Allergie, sprechen sie uns an, wir beraten sie gerne.