









## Vorspeisen

Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Kräutern und Knoblauch im Ofen gebacken mit geröstetem Brot  (vegetarisch) A,G	12 EUR
Knuspriges Gemüse im Backteig mit Knoblauch-Dip  (vegan) A,F	12,5 EUR
Gemischter Salatteller  (vegetarisch) C,I,J	6,5 EUR
Rinderkraftbrühe mit Flädle A,C,G	7,5 EUR
Schweizer Käsesuppe mit Croutons A,F,G	8 EUR
Süßkartoffel-Rote Linsensuppe mit Kokos und Curry  (vegan) F	8 EUR



## Salate

Großer Salatteller mit bunten Blattsalaten, Paprika, Karotten, Gurken, Tomaten und Mais, geröstete Sonnenblumenkerne C,G,I,J,K mit Hausdressing  (vegetarisch) oder Balsamico-Dressing  (vegan)	15 EUR
<i>dazu:</i>	
Streifen von der Putenbrust	6 EUR
5 Garnelen in Knoblauchöl gebraten B	9 EUR
5 Falaffel  (vegan) A	6 EUR
Wurstsalat ①③⑤⑦ A,F,J	12 EUR
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse ①③⑤ A,F,G,J	13 EUR

## Pasta

Spaghetti mit Zucchini, Auberginen, Kirschtomaten, Knoblauch, und Grana Padano  (vegetarisch) A,C	18 EUR
Tagliatelle mit Garnelen, Kirschtomaten und Champignons in Knoblauch-Sahnesoße A,B,F,G	20 EUR

## Flammkuchen A,G

- mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Emmentaler Käse ①③	14 EUR
- mit Rahm, Blattspinat, Knoblauch, Schafskäse und Emmentaler 	16 EUR
- mit Rahm, Champignons, Kräutern und Emmentaler Käse 	15 EUR

## Fisch

Lachsfilet unter einer Parmesankruste mit Trüffelnudeln, kleinem Gemüse und Rieslingsoße ③ A,C,D,G	29 EUR
Forellenfilets <i>aus dem Neckartal</i> mit frischen Pilzen in Kräuter-Buttersoße mit glasiertem Gemüse und Petersilienkartoffeln A,D,F,G	25,5 EUR

## Hauptgerichte

Kräuterpfannkuchen mit frischem Gemüse und Pilzen in Sahnesoße gefüllt  (vegetarisch) A,C,G,I	19,5 EUR
Spinat-Semmelknödel mit Rote Linsen-Süßkartoffel-Curry und Kirschtomaten  (vegan) A,F,I,J	22 EUR
Käsespätzle mit Rahm, geschmälzten Zwiebeln und kleinem Salat  (vegetarisch) A,F,H	19 EUR
Falaffel mit mediterranem Gemüse, Oliven, Sesam und Basmatireis  (vegan) A,K	20 EUR
Rostbraten vom heimischen Weiderind <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> mit geschmälzten Zwiebeln, kleinem Salat und Spätzle A,C,I,J	33 EUR
Cordon bleu vom Schwein <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> mit Schinken und Bergkäse gefüllt, Pommes frites und gemischter Salat A,C,G,I,J	24,5 EUR
Putenbruststeak <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> mit Knoblauch-Kräutersoße mediterranes Gemüse, Süßkartoffel-Pommes A,F,G	24 EUR
Zweierlei Gnocchis mit Rucola, Kirschtomaten, Oliven und Schwarzwälder Demeter-Ziegenkäse  (vegetarisch) A,G	22 EUR
Hirschragout mit Pilzen, Broccoliröschen, Preiselbeerbirne und Spätzle ③ A,C	25 EUR
Kalbsrahmbraten aus der Keule Rosenkohl-Karottengemüse und Spätzle A,C,G	26 EUR
Rinderfilet vom heimischen Weiderind <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> Cognac-Pfefferrahmsoße, Speckbohnen, kleines Gemüse und Mandelkroketten ①③ A,F,G	37 EUR
Schweinefilet im Speckmantel mit frischen Pilzen in Rahm, Herzoginkartoffeln und Gemüse ①③ A,G	29 EUR
Rinderroulade vom heimischen Weiderind <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> Rotweinsoße, Spätzle und gemischtem Salat ①③⑤ A,J	25 EUR

## Dessert

Warmer Schokoladenauflauf, Eierlikörcreme und Walnußeis A,C,G,H	10 EUR
Apfelkühle mit Vanilleeis A,C,G	8 EUR
Pflaumen-Zimt-Crumble mit Vanilleeis A,C,G,H	8 EUR
Vanilleeis mit heißen Himbeeren G	7,5 EUR
Crème brûlée G	8 EUR
Gemischtes Eis A,C	7 EUR
mit Sahne A,C	8 EUR