

Vorspeisen

Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Kräutern und Knoblauch im Ofen gebacken mit geröstetem Brot ✓ (vegetarisch) A,G	11 EUR
Knuspriges Gemüse im Backteig mit Knoblauch-Dip ✓ (vegan) A,F	11,5 EUR
Gemischter Salatteller ✓ (vegetarisch) C,I,J	8 EUR
Beilagensalat (zu einem Hauptgang)	6 EUR
Rinderkraftbrühe mit Flädle A,C,G	6,5 EUR
Schweizer Käsesuppe mit Croutons A,F,G	7 EUR

Salate

Großer Salatteller mit bunten Blattsalaten, Paprika, Karotten, Gurken, Tomaten und Mais, geröstete Sonnenblumenkerne C,G,I,J,K wahlweise Hausdressing ✓ (vegetarisch) oder Balsamico-Vinaigrette ✓ (vegan)	13 EUR
---	--------

dazu:

Streifen von Hähnchenbrust	4,50 EUR
5 Falaffel ✓ (vegan)	4,50 EUR
Rumpsteakstreifen vom heimischen Weiderind	9,00 EUR
5 Garnelen in Knoblauchöl gebraten	7,00 EUR

Flammkuchen A,G

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

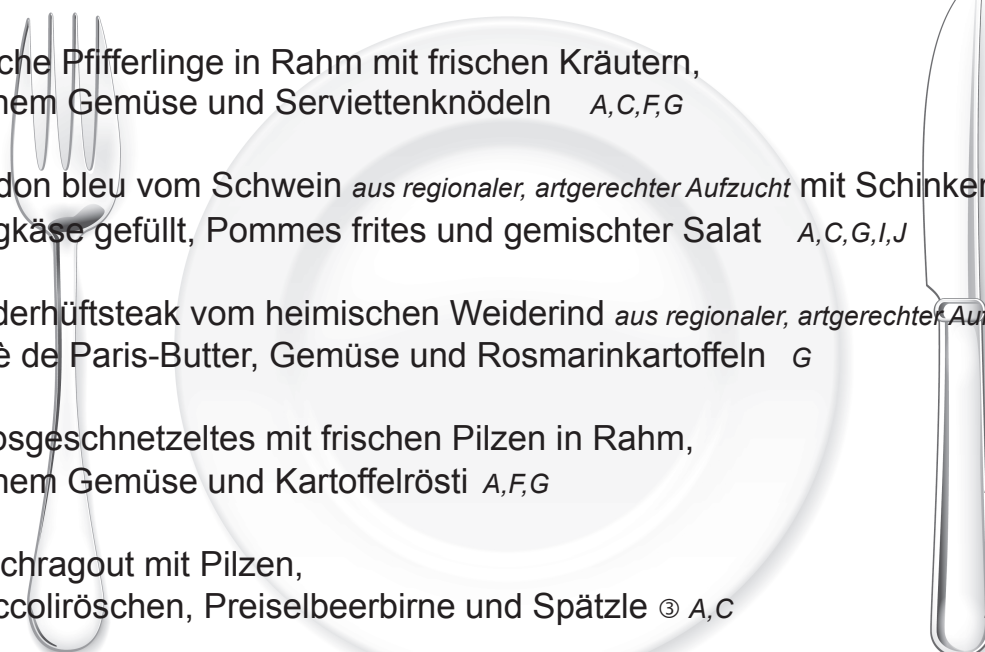
Pasta

Spaghetti mit Zucchini, Auberginen, Kirschtomaten, Knoblauch, und Grana Padano ✓ (vegetarisch) A,C	17 EUR
Tagliatelle mit Garnelen, Kirschtomaten und Champignons in Knoblauch-Sahnesoße A,B,F,G	18 EUR
Tagliatelle mit Pfifferlingen und Putenstreifen aus regionaler, artgerechter Aufzucht in Kräuterrahm A,B,F,G	19 EUR

Fisch

Forellenfilets aus dem Neckartal mit frischen Pfifferlingen in Kräuter-Buttersoße mit Petersilienkartoffeln A,D,F,G	24 EUR
Filet vom Seesaibling auf gedämpften Gemüse in Safransoße mit Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln A,D,F,G	25 EUR
Lachsfilet unter einer Parmesankruste mit Trüffelnudeln, kleinem Gemüse und Rieslingsoße ③ A,C,D,G	26 EUR

Hauptgerichte



Kräuterpfannkuchen mit frischem Gemüse und Pilzen in Sahnesoße gefüllt  (vegetarisch) A,C,G,I	18 EUR
Spinat-Semmelknödel mit Rote Linsen-Süßkartoffel-Curry und Kirschtomaten  (vegan) A,F,I,J	20 EUR
Zweierlei Gnocchis mit Rucola, Kirschtomaten, Oliven und Schwarzwälder Demeter-Ziegenkäse  (vegetarisch) A,G	20 EUR
Falaffel (Kichererbsenküchle) mit mediterranem Gemüse, Oliven, Sesam und Basmatireis  (vegan) A,K	18 EUR
Rostbraten vom heimischen Weiderind <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> mit geschmälzten Zwiebeln, Jus, Spätzle und Salatteller A,C,I,J	29 EUR
Frische Pfifferlinge in Rahm mit frischen Kräutern, kleinem Gemüse und Serviettenknödeln A,C,F,G	20 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	21 EUR
Rinderhüftsteak vom heimischen Weiderind <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> Café de Paris-Butter, Gemüse und Rosmarinkartoffeln G	25 EUR
Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen in Rahm, kleinem Gemüse und Kartoffelrösti A,F,G	25 EUR
Hirschragout mit Pilzen, Broccoliröschen, Preiselbeerbirne und Spätzle ③ A,C	21 EUR
Französische Freiland-Maishähnchenbrust mit frischen Pfifferlingen und kleinem Gemüse im Kräutercrepe, gebratene Kartoffeln A,C,G	24 EUR
Rinderfilet vom heimischen Weiderind <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> in Cognac-Pfefferrahmsoße, Speckbohnen, kleines Gemüse und Mandelkroketten ①③ A,F,G	32 EUR
Schweinefilet im Speckmantel mit Pfifferlingen in Rahm, feines Gemüse und Herzoginkartoffeln ①③ A,G	24 EUR
Rinderroulade vom heimischen Weiderind <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> Rotweinsoße, Spätzle und kleinem Salat ①③⑤ A,C,I,J	20 EUR