

Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Herbstlicher Salat mit mariniertem Rotkohl an Orangenvinaigrette | 8,50 |
| mit geräucherter Entenbrust | 10,50 |
| Kürbiströsti mit Apfel-Sellerie Salat und Zitronenpfefferschmand | 10,50 |
| Pulpo-Carpaccio mit Wildkräutern und Zitronen-Oliven-Öl | 12,00 |
| Muskatkürbissuppe mit Schwarzwurzelchip | 8,50 |

Fisch

| | |
|---|-------|
| Pasta Nero mit gebratenen Garnelen und Limetten-Safransauce, rosa Pfeffer | 16,00 |
| - kleine Portion | 10,50 |
| Bunter Fischtopf in Wermuthsud mit Fenchel, Lauch und geröstetes Weißbrot | 15,00 |
| Lachsfilet im Teigmantel mit bunten Beten und Kräutercouscous | 17,50 |

Vegetarisch / Vegan

| | |
|--|-------|
| Pappardelle mit gebratenen Austernpilzen, Petersilienpesto und Bergkäse | 12,50 |
| - kleine Portion | 7,50 |
| Wirsingroulade mit Grünkern, Pastinakenpüree, Maronen und Portwein | 14,50 |
| Würziger Parmesan-Polentataler mit gebratenen Waldpilzen und Kräuterrahm | 15,50 |

Fleisch

| | |
|--|-------|
| Wiener Schnitzel vom Kalbrücken mit Bratkartoffeln -mit Kochkäse oder Preisselbeerer | 23,00 |
| - kleine Portion | 12,50 |
| Schweinelende in Calvadosrahm, Lauch und Pommes Dauphin | 19,50 |
| Rehulasch mit gebratenen Serviettenknödeln, Rosenkohl und Granatapfel | 20,00 |
| - kleine Portion | 12,50 |
| Black Angus Roastbeef mit Speckbohnen und frischen Pommes Frites | 24,50 |
| Optionale Beilagen: Bratkartoffeln, Basmatireis oder Pommes frites | |

Dessert

| | |
|--|------|
| Limetten-Koriander Parfait mit grünem Apfel und Pekanüssen | 6,50 |
| Mascarponecreme mit Kirschkompott und Mandelgranola | 7,00 |