

Schlachtzeit

<i>Leberknödelsuppe mit Schnittlauch</i>	4,20
<i>Frische Blut und Leberwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree</i>	10,50
<i>Kesselfleisch und Schweinebauch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree</i>	11,50
<i>„Schlachtplatte“ Kesselfleisch und Schweinebauch, Blut- und Leberwurst auf Sauerkraut mit Püree</i>	13,50

Kürbiszeit

<i>Hausgemachte Semmelknödel auf Kürbisratatouille mit Kürbiskernkrokant</i>	12,80
<i>Schweinemedallions mit Ziegenkäse gratiniert, dazu Pfannkuchenröllchen mit Apfelchutney</i>	18,50
<i>Lachsforellenfilet auf Apfel-Kürbiskompott mit geschwenkten Anocchis und Kürbiskernen</i>	17,80
<i>auch mit einem Pfannkuchen erhältlich</i>	17,80

(S.) als Seniorenportion erhältlich. Für Beilagenänderungen berechnen wir 0,50€.

Denken Sie rechtzeitig an die Reservierung Ihrer Weihnachtsfeier,
auf Wunsch erhalten Sie unsere weihnachtlichen Menüvorschläge.

Suppen, Vorspeisen und Salate Euro

Frische Brühe mit Flädle und Gemüsestreifen 3,90

Cappuccino vom Muskatkürbis 4,40
mit Kürbiskernkrokant

Bunter kleiner Salatteller der Saison 4,50

Gratinierter Ziegenfrischkäse 8,80
mit kleinem Herbstsalat und Crema di Balsamico

Reichenauer Salatteller an Joghurt-Dressing 12,50
mit Fischknusperli im Bierteig gebacken

mit zartem Hähnchenbrustfilet 13,50

mit Lachsforellenfilet an Rucola-Pesto 15,80

mit Rumpsteak vom Angus Rind, Kräuterbutter 17,80

Kürbiskartoffelpuffer mit Minzschmand 12,80
und herbstliche Blattsalate an Balsamico

Für unsere kleinen Gäste

Pommes frites mit Ketchup 4,00

Hausgemachte Spätzle Bratensauce 4,00

Zwei Pfannkuchenröllchen 5,50
mit Nutella oder mit Apfelmus

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites 7,50

Putenschnitzel mit Pilzrahmsauce und Spätzle 7,50

Hauptgerichte

Euro

<i>Kartoffelrösti mit Herbstgemüse vom Markt, Sauce Bechamel und Käse überbacken</i>	<i>11,80</i>
<i>Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ (S.) mit Pommes frites und gemischten Salat</i>	<i>13,50</i>
<i>Putenbrustschnitzel mit Pilzrahmsauce, (S.) hausgemachte Spätzle und gemischten Salat</i>	<i>14,00</i>
<i>„Cordon Bleu“ vom Schweinerücken mit Pommes frites und gemischten Salat</i>	<i>14,50</i>
<i>Zartes Hähnchenbrustfilet an Burgunderjus, mit Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln</i>	<i>15,00</i>
<i>Schweinemedallions mit frischen Champignons (S.) an Rahm, Marktgemüse und Macairekartoffel</i>	<i>17,50</i>
<i>Rumpsteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Kartoffelröstinchen</i>	<i>21,50</i>
<i>Argentinisches Rinderfilet auf Steinpilzwirsing mit Tomatenpotpourri und Röstitaler</i>	<i>26,80</i>
<i>Frisches Lachsforellenfilet vom Grill (S.) auf Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln</i>	<i>17,80</i>

(S.) als Seniorenportion erhältlich. Für Beilagenänderungen berechnen wir 0,50 €.

Pfannkuchen

Euro

<i>Speck-Zwiebel-Pfannkuchen (S.)</i> ^{2,4} mit in Weißwein gedünsteten Zwiebeln und Salat	12,80
<i>Käse-Schinken-Pfannkuchen (S.)</i> ^{2,4} mit gek. Schinken, Champignons und gem. Salat	12,80
<i>Jäger-Pfannkuchen mit Hackfleisch, (S.)</i> Wurzelgemüse, Pilzen und gemischtem Salat	12,80
<i>Putenbrustschnitzel mit Pilzrahmsauce (S.)</i> auf einem Pfannkuchen und gemischtem Salat	14,00
<i>Zartes Hähnchenbrustfilet an Burgunderjus</i> auf einem Pfannkuchen mit Wirsinggemüse	15,00
<i>Schweinemedallions auf einem Pfannkuchen (S.)</i> mit frischen Champignons in Rahm und Gemüse	17,50
<i>Rumpsteak vom Angus auf einem Pfannkuchen</i> mit Kräuterbutter und Speckböhnchen	21,50
<i>Argentinisches Rinderfilet an Steinpilzwirsing</i> auf einem Pfannkuchen mit Tomatenpotpourri	26,80
<i>Frisches Lachsforellenfilet vom Grill (S.)</i> auf einem Pfannkuchen und Wirsinggemüse	17,80

(S.) als Seniorenportion erhältlich. Für Beilagenänderungen berechnen wir 0,50 €.

Pfannkuchen

Euro

<i>Pfannkuchen mit herbstlichem Gemüse vom Markt und Käse überbacken</i>	<i>11,50</i>
<i>Camembert-Pfannkuchen überbacken¹ mit Williams-Birne, Preiselbeeren und gem. Salat</i>	<i>12,50</i>
<i>Pfannkuchen gefüllt mit Kürbisratatouille, Kürbiskernkrokant und gemischtem Salat</i>	<i>12,50</i>
<i>Pfannkuchen mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce und gemischtem Salat</i>	<i>12,80</i>
<i>Pfannkuchen „Hawaii“ (S.)^{2,4} mit Schinken, Ananas und Käse überbacken</i>	<i>10,80</i>
<i>Pfannkuchen „Florida“ (S.)^{2,4} mit Schinken, Pfirsich und Käse überbacken</i>	<i>10,80</i>
<i>Pfannkuchen mit warmen Waldbeeren, (S.) 2 Kugeln Vanilleeis, Puderzucker und Sahne</i>	<i>9,50</i>
<i>Pfannkuchen mit warmen Zimtkirschen, (S.) 2 Kugeln Vanilleeis, Puderzucker und Sahne</i>	<i>9,50</i>
<i>Pfannkuchen mit hausgemachtem Apfelkompott, (S.) Walnüsse, Rosinen und 2 Kugeln Vanilleeis</i>	<i>10,50</i>

(S.) als Seniorenportion erhältlich. Für Beilagenänderungen berechnen wir 0,50 €.

Vesperkarte *Euro*

<i>Coast Hawaii oder Florida</i> (2)	<i>8,50</i>
gek. Schinken, Ananas (Pflirsich), Käse überbacken	
<i>Schweizer Wurstsalat</i> (2,3)	<i>9,50</i>
mit Käse, bunt garniert, dazu Bauernbrot	
<i>Vesperteller „Schinderhannes“</i> (2,3)	<i>10,50</i>

Eisbecher und hausgemachte Dessert

<i>Gemischtes Eis</i>	<i>3,60</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>4,10</i>
<i>Kindereisbecher Kunterbunt mit Bärli</i>	<i>3,60</i>
<i>Bananensplitt</i>	<i>5,50</i>
Zwei halbe Bananen, Vanilleeis, Schokoladensauce, Mandelsplitter und Sahne	
<i>Eis & Heiß</i>	<i>5,50</i>
Vanilleeis mit warmen Kirschen, Sahne, Mandelsplitter	
<i>Cremiges Zitronensorbet mit Sekt Hausmarke</i>	<i>5,50</i>
<i>Erdbeerbecher „Romanoff“</i>	<i>6,00</i>
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	
<i>Nussbecher mit Eierlikör und Walnüssen</i>	<i>6,00</i>
Walnuss- und Cappuccinoeis, Krokant, Sahne	
<i>Hausgemachtes Dessert auf Empfehlung</i>	<i>6,80</i>