

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

Reichenauer Ackersalat an Kartoffeldressing 5,50
mit Speck, Zwiebelringe und Croûtons

Frisch gezupfter Feldsalat an Kartoffeldressing 8,80
mit geblähten Ziegenkäse

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

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 Saisongemüse vom Markt, Champignonrahm und Käse überbacken</i>	11,80
<i>Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ (S.) mit Pommes frites und gemischten Salat</i>	13,50
<i>Putenbrustschnitzel mit Pilzrahmsauce, (S.) hausgemachte Spätzle und gemischten Salat</i>	14,00
<i>Zartes Hähnchenbrustfilet an Burgunderjus, mit Rahmblattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	15,00
<i>Hirschragout in Burgundersauce mit Preiselbeer- (S.) Birne, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße</i>	16,50
<i>Wildbraten an Preiselbeerrahm mit Rotkraut und Kartoffelklöße mit Schmelze</i>	17,50
<i>Schweinemedallions an Cognac-Pfefferjus (S.) mit Marktgemüse und Macairekartoffeln</i>	17,50
<i>Hirschsteak an Steinpilzrahmsauce mit Speckrosenkohl und Haselnussspätzle</i>	18,80
<i>Rumpsteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Kartoffelröstinchen</i>	21,50
<i>Frisches Lachsforellenfilet vom Grill (S.) auf Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln</i>	17,80

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

Pfannkuchen	<i>Euro</i>
<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 Rahmblattspinat	15,00
<i>Hirschragout in Burgundersauce auf Pfannkuchen</i> mit Apfelrotkraut und Preiselbeerbirne	16,50
<i>Schweinemedallions auf einem Pfannkuchen (S.)</i> an Cognac-Pfefferjus mit Marktgemüse	17,50
<i>Hirschsteak auf einem Pfannkuchen</i> mit Steinpilzrahmsauce und Speckrosenkohl	18,80
<i>Rumpsteak vom Angus auf einem Pfannkuchen</i> mit Kräuterbutter und Speckböhnchen	21,50
<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

*Pfannkuchen mit herbstlichem Gemüse vom Markt
und Käse überbacken* 11,50

*Camembert-Pfannkuchen überbacken¹
mit Williams-Birne, Preiselbeeren und gem. Salat* 12,50

*Pfannkuchen gefüllt mit Kürbissratatouille,
Kürbiskernkrokant und gemischtem Salat* 12,50

*Rahmblattspinat auf einem Pfannkuchen (S.)
mit zwei Spiegeleier und gemischtem Salat* 12,50

*Pfannkuchen „Hawaii“ (S.)^{2,4}
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken* 10,80

*Pfannkuchen „Florida“ (S.)^{2,4}
mit Schinken, Pfirsich und Käse überbacken* 10,80

*Bananen-Pfannkuchen mit Schokoladensauce,
Kaiserkirschen und 1 Kugel Vanilleeis, Sahne* 8,80

*Pfannkuchen mit warmen Waldbeeren, (S.)
2 Kugeln Vanilleeis, Puderzucker und Sahne* 9,50

*Pfannkuchen mit warmen Zimtkirschen, (S.)
2 Kugeln Vanilleeis, Puderzucker und Sahne* 9,50

*Pfannkuchen mit hausgemachten Apfelchutney,
Walnüsse, Rosinen und zwei Kugeln Vanilleeis* 10,50

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

Vesperkarte *Euro*

Coast Hawaii oder Florida (2) 8,50
gek. Schinken, Ananas (Pfirsich), Käse überbacken

Schweizer Wurstsalat (2,3) 9,50
mit Käse, bunt garniert, dazu Bauernbrot

Vesperteller „Schinderhannes“ (2,3) 10,50

Eisbecher und hausgemachte Dessert

Gemischtes Eis 3,60

Gemischtes Eis mit Sahne 4,10

Kindereisbecher Kunterbunt mit Bärli 3,60

Bananensplitt 5,50
Zwei halbe Bananen, Vanilleeis, Schokoladensauce,
Mandelsplitter und Sahne

Cremiges Zitronensorbet mit Sekt Hausmarke 5,50

„Eis & Heiß“ 6,30
Vanilleeis mit warmen Kirschen, Mandelsplitter
und Sahne

„Zwetschgenröster“ 6,50
Vanille-, Schokoladen- und Walnusseis mit warmen
Zwetschgen und Sahne

Nussbecher mit Eierlikör und Walnüssen 6,50
Walnuss- und Cappuccinoeis, Krokant, Sahne

Hausgemachtes Dessert auf Empfehlung 6,80