

Suppen, Vorspeisen und Salate Euro

<i>Frische Brühle mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	4,20
<i>Pfifferlingsrahmsüppchen mit Knoblauch-Croûtons</i>	4,50
<i>Bunter kleiner Salatteller der Saison</i>	4,70
<i>Salat „Caprese“ mit Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum-Pesto, Pfeffer, Baguette</i>	9,50
<i>Ofenkartoffel mit Sauerrahm frisch geschwenkten Pfifferlinge und Salatbouquet</i>	12,50
<i>Salatteller „Nizza“ mit Thunfisch, Oliven, Ei und Bauernbrot</i>	12,80
<i>Reichenauer Salatteller an Joghurt-Dressing</i>	
mit frischen Pfifferlingen und Baconstreifen	12,80
mit Fischknusperli im Bierteig gebacken	13,50
mit zartem Hähnchenbrustfilet vom Grill	14,00
mit Wolfsbarschfilet an Basilikum-Pesto	15,80

Fuer unsere kleinen Gaeste

<i>Pommes frites mit Ketchup</i>	4,00
<i>Pfannkuchenröllchen mit Nutella oder Apfelmus</i>	5,50
<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites</i>	7,50
<i>Fischknusperli mit Pommes und Remoulade</i>	8,50

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

Hauptgerichte

Euro

<i>Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ (S.)</i> mit Pommes frites und kleinem Salat	14,00
<i>Goulasch mit Schwarzbier abgeschmeckt, (S.)</i> mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat	16,50
<i>Hühnerfrikassee nach Art des Hauses (S.)</i> mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat	17,00
<i>Piccata vom Hähnchenbrustfilet</i> auf mediterranem Schmorgemüse und Linguine	16,80
<i>Deftiges Holzfällersteak mit Zwiebel, Champignons</i> und Baconstreifen, dazu Ofenkartoffel mit Cream	17,50
<i>Hegauer Lammtopf mit Champignons (S.)</i> und Wurzelgemüse, dazu Röstinchen	17,50
<i>Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm (S.)</i> Saisongemüse und Linguine	18,80
<i>Rumpsteak vom argentinischen Weiderind 250g</i> mit frischen, angeschwenkten Pfifferlingen und Lauch dazu eine Beilage nach Wahl: Pommes frites oder Ofenkartoffel mit Sauerrahm Pfannkuchen oder Salatplatte	23,80
<i>Wolfsbarschfilet mit sautierten Pfifferlingen (S.)</i> auf einem Nudelnest und Rucolapesto	18,80

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

Pfannkuchen

Euro

<i>Käse-Schinken-Pfannkuchen (S.)</i> ^{2,4} mit gek. Schinken, Champignons und kleinem Salat	12,80
<i>Jäger-Pfannkuchen mit Hackfleisch, (S.)</i> Wurzelgemüse, Pilzen und kleinem Salat	13,50
<i>Pfannkuchen mit italienischem Landschinken,</i> ^{2,4} Oliven, Feta, Zwiebel, Rucola und kleinem Salat	14,50
<i>Goulasch mit Schwarzbier abgeschmeckt (S.)</i> auf einem Pfannkuchen und kleinem Salat	16,50
<i>Pfannkuchen Hühnerfrikassee nach Art des Hauses (S.)</i> und kleinem gemischten Salat	17,00
<i>Piccata vom Hähnchenbrustfilet auf einem Pfannkuchen</i> mit mediterranem Schmorgemüse	16,80
<i>Deftiges Holzfällersteak auf einem Pfannkuchen</i> mit Zwiebel, Champignons und Bacon-Streifen	17,50
<i>Hegauer Lammtopf auf einem Pfannkuchen (S.)</i> mit Wurzelgemüse und Champignons	17,50
<i>Schweinemedallions auf einem Pfannkuchen (S.)</i> mit frischen Pfifferlingen in Rahm und Saisongemüse	18,80
<i>Wolfsbarschfilet mit sautierten Pfifferlingen (S.)</i> auf einem Pfannkuchen und Rucolapesto	18,80

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

Pfannkuchen

Euro

<i>Pfannkuchen mit Cherrytomaten, Oliven, Feta, (S.)²</i> Rucola und Parmesanspänen	11,50
<i>Pfannkuchen mit Gemüse vom Markt, (S.)</i> frischen Pfifferlingen und Käse überbacken	12,50
<i>Camembert-Pfannkuchen überbacken¹</i> mit Williams-Birne, Preiselbeeren und kleinem Salat	12,50
<i>Pfannkuchen mit Tomate und Mozzarella überbacken</i> geschroteter Pfeffer, Basilikum-Pesto, kleinem Salat	13,00
<i>Pfannkuchen mit frischen Pfifferlingen und Lauch</i> in Kräuterrahm	13,00
<i>Thunfisch-Pfannkuchen mit Zwiebel, Lauch,</i> Oliven und kleinem gemischtem Salat	13,50
<i>Pfannkuchen gefüllt mit Schmorgemüse und Pfifferlinge,</i> Parmesanspäne und kleinem gemischtem Salat	14,80
<i>Pfannkuchen „Hawaii“ (S.)^{2,4}</i> mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	10,80
<i>Bananen-Pfannkuchen mit Schokoladensauce,</i> Kirschen, 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	9,50
<i>Pfannkuchen mit warmen Zimtkirschen, (S.)</i> 2 Kugeln Vanilleeis, Puderzucker und Sahne	9,50

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

Vesperkarte

Euro

<i>Coast Hawaii</i> (2) gekochter Schinken, Ananas, Käse überbacken	8,50
<i>Schweizer Wurstsalat</i> (2,3) mit Käse, bunt garniert, dazu Bauernbrot	9,50
<i>Anti-Vespi</i> (2,3) mit Büffelmozzarella, italienischen Landschinken, Salami, Oliven, Rucola, Parmesan und Baguette	13,80

Eisbecher und hausgemachte Dessert

<i>Gemischtes Eis /</i>	4,20
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	4,70
<i>Kindereisbecher Kunterbunt mit Bärli</i>	3,80
<i>Bananensplitt</i> mit Schoko-, Vanille- und Walnusseis, Sahne, Karamell-Topping und Schokotaler	6,80
<i>„Eis & Heiß“</i> Vanilleeis, warmen Kirschen, Mandelsplitter, Sahne	6,80
<i>Nussbecher mit Eierlikör und Walnüssen</i> Walnuss- und Cappuccinoeis, Krokant, Sahne	7,20
<i>Hausgemachtes Fruchtparfait auf Mango-Minzsalat</i>	7,50
<i>Zitronensorbet auf fruchtigem Melonensalat</i>	7,50