

# VORSPEISEN

---

Carpaccio vom Angus Rinderfilet  
mit Rucola, Parmesan und grünes Pesto

*Carpaccio of Angus beef fillet with rocket, parmesan and green pesto*

**14,90**

Gambas al Ajillo mit Baguette an Knoblauchdip

*Gambas al Ajillo with baguette and garlic dip*

**16,90**

Tatar vom Rinderfilet mit Zwiebel, Kräuter und Eigelb  
serviert mit Kapern, Sardellen, Knoblauch Dip und Bauernbrot

*Beef tartare with onions, herbs and egg yolk, served with capers, anchovies, garlic dip and farmhouse bread*

**15,90**

Spinat-Lachsroulade am Salatbouquet und Kirschtomaten

*Spinach-salmon roll on a bouquet of lettuce and cherry tomatoes*

**14,90**

Feigen-Cherry Tomaten mit frischer Minze und Koriander  
auf Wildkräutersalat an Dressing



*Fig cherry tomatoes with fresh mint and coriander  
on wild herb salad and homemade dressing*

**11,90**

# SUPPEN

---

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüseeinlage

*Beef broth with sliced pancakes and vegetables*

**6,90**

Bouillabaisse mit Gemüseeinlage und Fischfilets

*Bouillabaisse with vegetables and fish fillets*

**Klein 7,90**

**groß 12,90**

Tomatensuppe mit Kräuter Croutons und Sherry-Sahne



*Tomato soup with herb croutons and sherry cream*

**6,90**

**ohne Sahne 6,90**



# SALATE

---

Kleiner Salat mit Rohkost und Dressing

*Small salad with raw vegetables and dressing*

**6,90**

Großer Salat mit Rohkost und Dressing



*Large salad with raw vegetables and dressing*

**10,90**

**+ Hähnchenbrust von Grill 15,90**

**+ Zanderknusperle mit Remoulade 17,90**

**+ Rinderstreifen 16,90**

# FISCH

---

Fischteller mit dreierlei Fischauswahl nach aktuellem Fang  
mit Gemüse-Julienne, Tagliatelle und Fischsoße

*Fish plate with a choice of three fish based on the current catch  
with vegetable julienne, tagliatelle and fish sauce*

**23,90**

Zanderfilet mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

*Zander fillet with almond butter and parsley potatoes*

**22,90**

Seehechtfilet mit marinierten Zuckerschoten und Erbsenpüree

*Hake fillet with marinated snow peas and mushy peas*

**22,90**

# SCHWÄBISCH

---

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat

*Cheese spaetzle with roasted onions and lettuce*

**15,90**

Wurstsalat mit Bauernbrot

*Sausage salad with farmhouse bread*

**13,90**

Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot

*Swiss sausage salad with farmhouse bread*

**14,90**

# FLEISCH

---

## Zwiebelrostbraten mit Spätzle, Jus und Sahne-Merrettich

*Roast beef with onions and spaetzle, sauce and horseradish cream*

**26,90**

## Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites

*Rump steak with herb butter and french fries*

**25,90**

## Rinderfilet mit grünem Spargel, Sauce béarnaise und Rosmarinkartoffeln

*Beef fillet with green asparagus, sauce béarnaise and rosemary potatoes*

**35,90**

## Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

*Wiener schnitzel with potato salad and cranberries*

**24,90**

## Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomatennudeln und Grana Padano

*Grilled chicken breast with tomato pasta and Grana Padano*

**19,90**

## Geschmorte Schweinebäckle mit Spätzle

*Braised pork cheeks with spaetzle*

**20,90**

## VEGETARISCH

---

Panierter Schafskäse mit mediterranem Couscous Salat 

*Breaded feta cheese with Mediterranean couscous salad*

**16,90**

Saisonaler Gemüseteller mit Rosmarinkartoffeln   
und Sauce béarnaise

*Seasonal vegetable platter with rosemary potatoes and béarnaise sauce*

**18,90**

Frikadelle von Linsen und Rote Bete auf Tomatensoße   
mit Salatbouquet

*Lentil and beetroot patty on tomato sauce with salad bouquet*

**18,90**

## KINDERKARTE

---

Paniertes Wiener-Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse

*Breaded Wiener schnitzel with French fries and vegetables*

**10,90**

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

*Chicken nuggets with french fries*

**8,90**

Spätzle mit Soße 

*Spaetzle with sauce*

**7,90**

Bandnudeln mit Tomatensoße 

*Tagliatelle with tomato sauce*

**6,90**

## EXTRA BEILAGEN

---

Saisonales Gemüse *Seasonal vegetables* **6,90**

Spätzle *Spaetzle* **6,90**

Rosmarinkartoffel *Rosemary potato* **6,90**

Pommes Frites *French fries* **5,90**

Tagliatelle *Tagliatelle* **5,90**

Mediterranes Couscous *Mediterranean couscous* **6,90**

## EXTRA SAUCE

---

Burgunderjus *Burgundy jus* **3,40**

Cognacrahmsöße *Cognac cream sauce* **3,40**

Fischsoße *Fish sauce* **3,40**

Kräuter-Butter *Herb butter* **2,90**

Sauce béarnaise *Béarnaise sauce* **3,40**

Knoblauch Dip *Garlic dip* **2,90**

# DESSERT

---

Crème brûlée 


*Crème brûlée*

**7,90**

Schokosouffle mit Vanilleeis und Sahne 


*Chocolate souffle with vanilla ice cream and whipped cream*

**12,90**

Kokos Panna Cotta mit roter Grütze 

*Coconut panna cotta with red fruit jelly*

**8,90**

Kaiserschmarrn mit karamellisiertem Apfel 

*Kaiserschmarrn with caramelized apple*

**9,90**