

SUPPEN & VORSPEISEN
SOUPS & STARTERS
SOUPES & HORS D'ŒUVRES

| | |
|--|---------|
| Kartoffelrahmsuppe mit Streifen von mariniertem Lachs – auch vegetarisch | € 6,50 |
| Potato cream soup with marinated salmon – also as vegetarian dish Velouté de pommes de terre avec tranches de saumon mariné - aussi végétariens | |
| Tagessuppe nach Saison | € 5,50 |
| Daily soup recommendation Soup de jour de la saison | |
| Geräucherter Lachs mit frischer Kräuter-Crème-Fraiche | € 11,50 |
| Smoked Salmon with herbal sour cream Saumon fumé et crème fraîche au herbes | |
| Warmes Rehfilet an Gartensalaten und Sauce Cumberland | € 8,50 |
| Warm fillet of venison served on garden salads and sauce Cumberland Venaison chaud aux salade du jardin et sauce cumberland | |
| Gebratenes Doradenfilet an Rucola Salat und Basilikum Pesto | € 9,00 |
| Sautéed fillet of gilthead on rucola salad with basil pesto Filet de dourade rôti au salade de roquette avec pesto au basilic | |

HAUPTSPEISEN, FLEISCH & FISCH
MAIN COURSE, MEAT & FISH
ENTREE, VIANDE & POISSON

Unsere geschmorten sowie kurzgebratenen Fleisch- und Fisch-Speisen werden je nach Art mit Kräutern und Gemüse im Einmachglas schonend gegart und auch serviert.
Our braised as well as short sautéed meat and fish dishes, are cooked and served in a preserving jar.

Notre plats de viande et poissons grillé et rôti sont cuits doucement dans une verrine.

Geschmorte Lammschulter in Thymian-Jus mit gebratenem Gemüse und Kartoffeln € 16,00
Braised lamb meat in thyme gravy and pan fried vegetables
Agneau braisé au jus de thym et légumes rissolés

Rückensteak vom Iberico Schwein mit frischen gebratenen Pilzen und hausgemachten Spätzle € 23,00
Iberico pork loin steak with sautéed mushrooms and home made »Spätzle« noodles
Epaule de porc IBERICO accompagnée de champignons frais et pâtes maison « Spätzle »

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb in Rahmsauce und Kartoffelrösti € 17,50
Zurich-style sliced veal in cream sauce served with potato »Rösti«
Emincé de veau zurichoise, sauce à la crème et « Rösti » de pommes de terre

Rinderfilet an Rotweinsauce, Gartengemüse und Kartoffelgratin € 21,50
Beef tenderloin with red wine glace, garden vegetables and potato gratin
Filet de bœuf au vin rouge, légumes du jardin et gratin de pommes de terre

Lachsfilet mit Weißweinsauce, frischem Spinatgemüse und Basmati Reis € 16,00
Pan fried fillet of salmon in white wine sauce, spinach and Basmati rice
Filet de saumon grillé, sauce au vin blanc sur lit d`épinards et riz Basmati

***Frittiertes Forellenfilet mit frischem Gemüse und Salzkartoffeln** € 17,00
Fried trout fillet with fresh vegetables and boiled potatoes
Filet de truit frite avec légumes et pommes de terre bouillies

*wird nicht im Einmachglas serviert – not being served in a preserving jar
*N'est pas servi dans une verrine

VEGETARISCH
VEGETARIAN
VÉGÉTARIENS

- Hausgemachte Spätzle mit Reblochon Rohmilchkäse oder Zwiebeljus** € 13,50
Home made »Spätzle« noodles with Reblochon raw milk cheese or onion gravy
Gratin de pâtes »Spätzle« au fromage Reblochon (lait cru) ou jus d'oignons
- Gebratener Tofu mit Ingwer Sauce, Gemüse und Basmatireis** € 12,50
Sautéed tofu with a ginger sauce on seasonal vegetables and Basmati rice
Tofu frit avec sauce au gingembre avec des légumes de saison et riz Basmati
- Eintopf von Linsen mit Gemüseaultaschen** € 10,50
Lentil stew with swabian vegetable Raviolis
Potage de lentilles garni avec raviolis de légumes souabes
- Italienische Fettuccini in Rahm mit frischen Kräutern,
wahlweise mit Käse** € 10,50
Fettuccini in cream with fresh herbs with or without cheese
Pâtes Italiennes à la crème aux herbes ou au fromage

DESSERT

| | |
|--|--------|
| Mousse von dunkler und weißer Schokolade an Vanillesauce White and dark chocolate mousse served on vanilla sauce Mousse aux chocolate noire et blanc avec sauce vanille | € 8,50 |
| Pfirsich-Lavendel Küchlein auf Fruchtspiegel Peach - lavender cake served on fruit sauce Pêche et lavende gateaux sur un coulis de fruits | € 7,50 |
| Rote Grütze mit frischer Sahne Sweet compott from red berries with fresh cream Gelée de fruits rouges à la crème fraîche | € 8,00 |
| Saiger Käsespezialitäten aus Rohmilch Local cheese specialities made from raw milk Spécialité de fromage du lait cru de la région | € 9,00 |