

TRADITION IM HERZEN

Laib & Seele	8, -
frisch gebackenes Brot / Zwirkenschmalz	
Pastinaken-Käsecreme	

Rindfleisch sauer	12, -
--------------------------	-------

Brettljause	18, -
--------------------	-------

Original Schweizer Käsefondue (bestellbar ab 2 Personen)

mit Baguette	pro Person	29,-
--------------	------------	------

mit Baguette und Früchten	pro Person	32,-
---------------------------	------------	------

AUS HEIMISCHER JAGD

Wildtarte aus dem Ofen	19, -
Feldsalat / Preiselbeeren	

Rehragout	21, -
Spätzle / Preiselbeeren	

Rehrücken	32, -
Serviettenknödel / Blaukraut / Heidelbeeren / Wildjus	

NEUES IM BLICK

Consommé 9, -

Wurzelgemüse / Rindfleisch

Rindfleischsülzle 19, -

Bratkartoffeln

Knuspriger Schweinebauch 24, -

Bohnencassoulet / Rahmsauerkraut / Mirabellen / Jus

Bodenseefisch – Fang des Tages 26, -

luftige Kartoffelcreme / Speckschaum

Selbstgemachte Maultaschen vegetarische Pilzfüllung 18, -

klassisch in der Brühe

BEILAGEN

kleiner Salat 5, -

Spätzle 5, -

Semmelknödel 5, -

Bratkartoffeln 5, -

Blaukraut 5, -

DESSERT

Milch in drei Variationen

12, -

knusprig / Creme / Eis / Jujube / Schwarzkümmel

Madagaskar Vanille & Bratapfel

12, -

Mandel / Salzkaramelleis / Apfelbalsam

Sorbets & Eis

je Nocke 4, -

nach Tagesangebot

Küche bis 21:00 Uhr

Informationen über allergene Zutaten in unseren Speisen erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Eine schriftliche Dokumentation der Allergene liegt zur Einsicht bereit.

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.