

Wein- und Aperitif-Empfehlung:

Rotwein-Empfehlung: Frankreich: Marius Chapoutier Grenache 0,1 4,80

Weißwein-Empfehlung: Franken Glaser Himmelstoss Riesling 0,1 4,80

Aperitif-Empfehlung: Original Wachauer Marille Bitter mit Winzersekt 8,00

Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger

Cuveé Nr. 11 Unreifer Apfel / Eichenlaub Piccolo 7,50

Grüne Jagdbirne / Wermut Piccolo 7,50

**Zum Aufwärmen: Heißer Natur-Apfelsaft von unserer Streuobstwiese
mit Zimt und Calvados 5,80**

Suppe:

Kartoffel-Cremesuppe mit Muschel 6,80

Schwarzwurzel-Cremesuppe mit BIO Schwarzkümmel 6,80

Vorspeisen:

Original Bündner Schinken mit
eingelegtem Radiccio und Oliven 11,00

Lammfilets mit Knoblauch gebraten
Birnen-Quitten-Marmelade und Salat 15,50

Ravioloni mit Käse und Birne gefüllt Nuss und Salbeibutter 14,00

Hausgebeizter Dill-Lachs auf Reibekuchen Salat und
Creme fraiche 16,00

Ausgelöste Wachtel mit Avocado Salat und Parmaschinken 15,50

Entenleber mit Balsamico gebraten mit
Orangen/Dattel und Salat 14,50

Wir verwenden für unsere Vorspeisen Birgländer Natur-Rapsöl

Hauptspeisen:

Schweineschnitzel Wiener Art“ mit gemischtem Salat	15,80
Schweinefilet mit Pfeffer und BIO-Käse überbacken Madeirasauce Kartoffel-Küchle und Salat	21,80
Gekochter Kalbstafelspitz auf Meerrettichsoße Salat und Kartoffeln	22,00
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Pilzen Cranberry und Rösti	28,00
Paprikaschnitzel vom Schwein in würziger Paprikasauce Bio-Jasmin-Reis	16,80
Lammrücken mit Sesamkruste auf Portweinsoße Rahmwirsing und Polenta	29,80
Bayerisches Rumpsteak mit Senf und Pfeffer überbacken Rahmwirsing und gebratene Kartoffeln	28,50
Saltim bocca vom Kalbsrücken mit Salbei und Parmaschinken Salbeisauce Kartoffel-Küchle	27,80
Tiroler Bergkäse-Knödel mit Parmesan und Gemüsebutter	16,80
Frische Fussilioni mit Gorgonzola Radiccio und Nüsse	16,20

Fischgericht:

Skrei-Filet Winterkabeljau auf Wurzelgemüse in Riesling-Sauce und Kartoffeln	28,50
---	-------

Speisen die auf Wunsch auf 2 Teller geteilt werden
Aufpreis 2,50

Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 9,50

„Kaffee-Set“ - Espresso franz. Armagnac und
1 Kugel Marzipan-Praline-Eis 11,00

Apfelpfannkuchen mit Calvados 11,00

Belgisches Schokoladen-Mousse mit
Orange und Granatapfeleis 11,50

Grünes Apfel-Eis mit Campari und Sekt 6,80

**Wir verwenden nur italienisches Eis
aus 100 % Weidemilch**

Folgen Sie uns ...

... auf facebook



... auf instagram

