

Liebe Gäste, wir stellen unsere Speisen aus frischen Produkten her, jeden Mittag wird produziert, was abends auf den Tellern angerichtet wird
(Küche gibt es von Di.-Do. bis 22h, Fr. & Sa. bis 23h;
bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es spät nur noch einen Gang gibt)

Unsere Klassiker, die es das ganze Jahr über gibt

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe^{1,2} mit Flädle 6,70
Rinderkraftbrühe mit Maultasche^{1,2,3} 7,90

Feldsalat an Kartoffeldressing mit lauwarmem Ziegenkäse auf Knoblauchbaguette 12,80

Tatar vom Rind^{1,2} 17,30

Salate der Saison^{1,2} 8,00

Vegetarisch

Schwäbische Käsespätzle und kleiner Salat^{1,2} 14,40

Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen^{1,2,3}, geschmelzt mit Kartoffelsalat 15,30

Gratinierte Maultaschen^{1,2,3} auf Rahmsauerkraut 16,30

Hausgemachte Gemüsemaultaschen² an gemischtem Salat 15,30

Paniertes Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat^{1,2} 16,60

Kalbsnieren in Balsamico^{1,2} mit Bratkartoffeln³ 18,30

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln oder Spätzle^{1,2,3} 30,20

Dessert

Französisches Käsesortiment mit Feigensenf^{1,2} und Zwiebelconfit 12,90

Bitte verlangen Sie unsere Mappe, wenn Sie genauere Informationen zu Inhaltsstoffen benötigen.

Nach EU-Richtlinien sind wir verpflichtet, verwendete Zusatzstoffe in Speisen und Getränken auszuzeichnen wie folgt:

1: Farbstoffe 2: Konservierungsstoffe, 3: mit Geschmacksverstärker
(Wenn Sie die genauen Klassifizierungen benötigen, bitte verlangen Sie unsere Mappe)

Unsere Wochenkarte

Weinempfehlungen:

weiss

2020er Chardonnay Des Landes
Laudet, Frankreich 0,2l 8,80

rot

2018er saint Cosme Cotes-Du-Rhone
Barnuel, Frankreich 0,2l 8,80

Linseneintopf mit Saitenwürstle 6,90

Gemüselasagne auf Tomatensauce
mit Salatgarnitur 17,30

Knusprige Gänsekeule
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel 24,70

Gebratenes saiblingfilet auf Dillsauce mit sautierten
Pastinaken und violetter Kartoffelschnee 27,70

Dessert

Apfelofenschlupfer mit Vanillesauce 8,50
Weisse Schokoladenmousse mit Orangen-Pistaziensalat 8,50

*Weine enthalten sulfide

Nach EU-Richtlinien sind wir verpflichtet, verwendete Zusatzstoffe in Speisen und Getränken anzuzeichnen
wie folgt:

1: Farbstoffe, 2: Konservierungsstoffe, 3: mit Geschmacksverstärker

Wenn Sie genauere Informationen zu Inhaltsstoffen benötigen, bitte verlangen Sie unsere Mappe.