

Vorspeisen

Beilagensalat	5, ⁵⁰ €
Gemischter Salat vom Wochenmarkt	6, ⁵⁰ €
Bruschette fruchtiges Tomatenragout mit Basilikum, Knoblauch Rucolasalat und Parmesan auf gerösteten Weißbrotscheiben	8, ⁵⁰ €
Gratiniertes Kartoffelcarpaccio Rucolasalat-Bouquet gebratene Pfifferlinge Parmesan	13, ⁰⁰ €

Suppe

Petersilienwurzelsuppe mit gebratenen Pfifferlingen	7, ⁵⁰ €
---	--------------------

Für die Kleinen

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und grünem Salat	8, ⁰⁰ €
---	--------------------

Sommerliches, Pfifferlinge und Klassisches

Portion frische Pfifferlinge in Butter gebraten(vegetarisch) mit Kräutern, Rösti	19, ⁰⁰ €
Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsauce Gemüse und Spätzle	22, ⁰⁰ €
Flank Steak (spezieller US Zuschnitt für Rindfleisch aus dem unteren Rippenbereich, auch Dünning oder Bavette de flanchet genannt, butterweich und zart) mit würziger Butter und Röstzwiebeln, Bohnen und Pommes frites	24, ⁰⁰ €
Großer Sommersalat mit Gambas, gebratenem Rindfleisch, gebratenem Fisch Rauchlachs, gebratene Pfifferlinge, Tomaten-Mozzarella-Crosstini Melone mit Rohschinken, knackige Blattsalate	25, ⁰⁰ €
Gebratenes Zanderfilet Erbsen, Pfifferlingrahmnudeln	26, ⁵⁰ €
Spaghetti mit frischen Pfifferlingen (vegetarisch) Kirschtomaten, Basilikum, Kerne und Parmesan	18, ⁰⁰ €
Kleines Rinderfilet mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter mit Salaten umlegt	25, ⁰⁰ €
Wurstsalat einfach mit Salaten umlegt	9, ⁰⁰ €
Wurstsalat mit Käse und Salaten umlegt	10, ⁵⁰ €
Backhendl mit Kartoffelsalat und Tatarsauce	13, ⁰⁰ €

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel Pommes frites, Salat	14, ⁸⁰ €
Jägerschnitzel Spätzle, kleiner Salat	16, ⁰⁰ €
Wiener Schnitzel Pommes frites, kleiner Salat	20, ⁵⁰ €
Kalbsleber an Balsamico-Portweinjus Kleines Gemüse, Rösti	21, ⁰⁰ €
Schweineschnitzel Tiroler Art mit Tomatenragout und Käse überbacken Pommes frites und Salat	15, ⁸⁰ €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes Kleines Gemüse Rösti	22, ⁰⁰ €
Cordon Bleu vom Kalb Marktgemüse Pommes frites	24, ⁵⁰ €

Verehrter Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Dessert

Alle unsere Eis und Dessertspezialitäten sind von uns selbst hergestellt.

Gemischtes Eis ohne/mit Sahne	6, ⁵⁰ € / 7, ⁵⁰ €
1 Kugel Sorbet	2, ⁵⁰ €
1 Kugel Eis	2, ⁵⁰ €
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	7, ⁵⁰ €
Zitronensorbet mit Wodka	9, ⁰⁰ €
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune von Pascal	9, ⁰⁰ €
Birnensorbet mit Williams	9, ⁰⁰ €
Frische Erdbeeren ohne / mit Sahne	6, ⁰⁰ € / 6, ⁵⁰ €
Erdbeerbecher	8, ⁰⁰ €
Vanilleeis Erdbeeren und Sahne	
Panna cotta mit marinierten Erdbeeren	9, ⁰⁰ €
Rhabarbersorbet	
Fürst-Pückler-Törtchen mit Sauerkirsch-Joghurt-Eis (Erdbeermousse und Vanillecreme auf Bisquit im Schokoladenmantel)	9, ⁰⁰ €
Himbeerbecher	8, ⁸⁰ €
Vanilleeis und Himbeer-Joghurt-Eis mit frischen Himbeeren Himbeergeist, Himbeertrüffel und Sahne	
Eierlikörbecher	7, ⁵⁰ €
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	
Erfrischender Eiskaffee ohne / mit Amaretto	6, ⁸⁰ € / 8, ⁰⁰ €