



## Vorspeisen

*Maronen-Sellerie Suppe mit Lauchstroh*

7,80 €

*Feldsalat vom Tuniberg mit Kracherle*

8,50 €

*Unser  
Vitello Tonnato*

12,80 €

*Miesmuscheln im Weißweinsud mit Ingwer und Koriander*

13,50 € / 23,00 € im Hauptgang

*Tartar vom Rind, pikant abgeschmeckt  
mit hausgemachtem Fladenbrot*

14,50 € / 28,00 € als Hauptgang

## Hauptgänge

*Champignon-Kartoffelstrudel mit Kokos-Wirsing, geschmolzenen  
Tomaten und frittiertes Petersilie*

19,50 €

*Schwarzwälder Forellenfilet mit Blattspinat und Salzkartoffeln*

23,80 €

*Schnitzel vom Kalb mit Brätele und Marktsalaten*

24,80 €

*Kalbszunge mit ligurischer-grüner Soße, gebratenen Artischocken und  
Kartoffeln*

26,50 €

*Karamellisierte Entenbrust mit Wirsing und Kartoffelgratin*

28,50 €

*Variation von Edelfischen mit gebratenen Artischocken  
und gerösteten Kartoffeln*

29,50 €



*Filet vom Wildhasenrücken im Wirsingblatt an Portwein-Jus und  
Kartoffel-Kürbispüree*

29,50 €

*Filet vom Weiderind mit Sauce Bernaise, Blattspinat  
und Kartoffelgratin*

31,00 €

*Hirschkalbsrücken mit Cedri-Kruste handgeschabten Spätzle  
und Rotkohl*

32,00 €

*Côte de Boeuf (für 2 Personen)  
mit Sauce Bernaise, gebratenen Pfifferlingen, grünen Bohnen und  
Kartoffelgratin*

64,00 €

## Dessert

*Café Gourmand  
Espresso mit einer Kugel Eis und einer süßen Kleinigkeit*

7,50 €

*Frittierte Bärenrolle mit Apfel und Rosmarin gefüllt,  
dazu Pflaumeneis*

8,90 €

*Crème brûlée mit Rotwein Zwetschgen*

8,90 €

*Tiramisu mit hausgemachtem Kaffee-Eis*

10,50 €

*Vermicelle mit Vanille-Eis und Meringe*

12,00 €

## Eisorten

*Weißes Schoko, Vanille, Zimt- Pflümli, Spekulatius, Espresso,  
Stracciatella, Birne, Sacher-Torte, Schoko-Chilli-Orange*

2,50 € je Kugel