

Traditionell

Gebratenes Saiblingsfilet mit Schnittlauchrahmnudeln und Gemüsebouquet ^{B, E, F} 27.00

'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken¹⁰, Käse), Feines Gemüse ^B, Kroketten ^{C, E} 28.00

Kalbsrückensteak rosa gebraten, an Morchelrahm feines Gemüse ^B, Butterspätzle ^{C, E} 36.00

Perlhuhnbrust an Estragonsauce ^{B, E, F} Rahmwirsing ^{B, F} Williamskartoffeln 28.00

Rehedelgulasch ^{B, F}, Preiselbeerbirne, serviert mit Rotkraut mit Maronen und **Butterspätzle** ^{C, E} 28.00

Rinderfiletwürfel 'Stroganoff' ^{B, E, F} mit Butterspätzle ^{C, E} 26.00

Rinderfilet 250g, rosa gebraten, Merlotjus ^{B, E, F} frisches Gemüse ^B, Kartoffel-Bergkäsegratin ^B 38.00

Vegetarisch

Hausgemachte Nudeln à la Creme mit Cima di rapa und Morcheln **V** 25.00*

GELBES THAI CURRY mit Kokosmilch (rassig) **VEGAN** 22.00*
viel frisches Gemüse, Kerne und Kräuter, Basmatireis

Die mit **V*** markierten Gerichte sind **vegetarisch!**

Übersicht der

Zusatzstoffe:

Allergene:

1 mit Konservierungsstoffe	A Milch & -erzeugnisse	E Weizen, E1 Roggen,	L Weichtiere
2 mit Antioxidationsmittel	B Lactose	E2 Gerste, E3 Hafer, E4 Dinkel,	M Schalenfrüchte (Mandel,
3 geschwefelt	C Eier & -erzeugnisse	E5 Kamut	Haselnuss, Walnuss, Cashew,
4 mit Geschmacksverstärker	D Schwefeldioxid &	F Sellerie	Pecannuss, Paranuss, Pistazie,
5 mit Farbstoff	Sulfide in einer	G Krebstiere & -erzeugnisse	Macadamianuss und
6 mit Süßungsmittel	Konzentration von mehr	H Fisch & -erzeugnisse	Queensland Nuss)
7 mit Säuerungsmittel	als 10mg/kg bzw. 10mg/l,	I Senf & -erzeugnisse	N Sesamsamen
8 chininhaltig	als S02 angegeben	J Erdnuss & -erzeugnisse	O Lupinen
9 koffeinhaltig	E Glutenhaltig, Getreide	K Soja & -erzeugnisse	
10 mit Phosphat	& -erzeugnisse,		

*Hausdressing: Vinaigrette - Italienisches Dressing (Knoblauch, 1 Senf, Zwiebeln)

Es können sich Spuren von Nüssen oder Sesam in unseren Gerichten enthalten.