

Vorspeisen

'Markgräfler' Feldsalat mit Speck und Brotwürfele Salade de mâche aux lardons et croûtons	11.00
'Markgräfler' Feldsalat 'Mimosa' mit gehacktem Ei und Brotwürfele Salade de mâche aux œuf et croûtons V	11.00*
3erlei Köstlichkeiten – mit hausgebeiztem Lachs an Honig-Senfsauce/ Kürbiscremesuppe ^{B,F} , karamellisierte Kerne, Kernöl / Bruschette mit Ziegenfrischkäse, Birne und Nuss V Saumon marinée fait maison sur tatar d'avocat/ Crème de potiron, graine de potiron / Bruschette au fromage de chèvre frais, poire, noyer	14.00*
'Ä Muul voll' ^{B, E, F} – hausgemachte Nudeln á la crème an Nantuasauce und 3 gebratenen Gambas Pâte fraîche fait maison á la crème / Sauce Nantua / 3 Gambas grillé	16.00

Saisonal

Kürbis-Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen ^{B, C, E /} Blumenkohl / Zucchini / Tomaten / Parmesan V Risotto de potiron / pleurotes royaux sautées / chou-fleur / courgettes / tomates / parmesan	23.00*
Schweinefilet am Stück gebraten, auf Portweinjus ^{E, F} , gebratene Kräuterseitlinge , Saisonales Gemüse, feine Nudeln ^{C, E} Filet de porc rôti entier, Sauce au porto, pleurotes royaux sautées aux fines herbes, bouquet des légumes, pâte fraîche fait maison	29.50
Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art' , Butterspätzle ^{C, E} (Champignonsauce mit Schinken ^{B, E, F, 10}), L'escalope de porc rôti, sauce aux champignons et jambon cru, Spetzli fait maison	21.00