



Saisonale-Gerichte

Wild

Unser Wild kommt vom Jäger aus dem heimischen Bienwald.

Wild-Ragout

mit Preiselbeeren und feiner Dornfelder-Sauce, Spätzle und Salat

25,90 €

Wildschwein-Rückensteaks

mit Rahm-Preiselbeer-Sauc, Knödel und Rotkraut

28,90 €

Suppen

Kürbissuppe

5,50 €

Wild-Klößchen-Suppe

5,80 €

...unsere Empfehlung!

Rinder-Rouladen „hausgemacht“

mit Knödel und Rotkraut

24,90 €

Rumpsteak mit Whisky-Sauce

mit Beilagen und Salat

32,00 €

– dazu empfehlen wir einen echten schottischen Single-Malt Whisky 12 jährig

6,50 €

Pfifferlings-Wochen

2 Schweinerückensteaks
mit frischen Pfifferlingen, Beilagen und Salat

22,90 €

Schweinemedaillons
mit frischen Pfifferlingen, Beilagen und Salat

24,90 €

Spinatknödel
– mit Pfifferlingen, feiner Sauce, gehobeltem Parmesan und Salat oder
– mit Zucchini-Tomaten-Gemüse, gehobeltem Parmesan und Salat

18,90 €

Rumpsteak
mit frischen Pfifferlingen, Beilagen und Salat

33,00 €

Verschiedene Feldsalate

Feldsalatplatte
mit Hähnchenbrustfilet und Rösti und Himbeer-Vinaigrette

20,90 €

Großer Feldsalat
mit geräucherten Lachscheiben und Essig-Öl-Dressing

19,90 €

Großer Feldsalat
mit Gorgonzola und Walnüssen und weißem Balsamico-Dressing

19,90 €

Großer Feldsalat
mit gebratenen Gänseleberstreifen und Himbeer-Vinaigrette

18,90 €

Kleiner Feldsalat

8,50 €

Herbstliche Gerichte

Kastanien

Kotelett oder Schnitzel paniert
mit „Keschde“ und Rotkraut

19,90 €

Kastanien-Saumagen
mit Rotkraut

17,90 €

Vegetarisch:
Kastaniengemüse
mit Rösti und Rotkraut

17,90 €

Süßkartoffel-Wedges
mit Kürbisgemüse und Avocado-Dipp

18,90 €

Fisch

Heilbutt-Filet ohne Gräten
mit Tagliatelle, Salat und Riesling-Kräuter-Sahne-Sauce

22,90 €