

vom 15.01.2025. - 19.01.2025

# Wochenspezialitäten & Tagesteller

HIT	KLASSIKER	VEGI
<p>Tagessuppe oder Salat</p> <p>—</p> <p>Gebratenes Schweinskotelette mit Knoblauchsauce dazu Marktgemüse und Bratkartoffel</p> <p>29</p>	<p>Tagessuppe oder Salat</p> <p>—</p> <p>Cordon bleu von der Truthenbrust dazu Pommes frites</p> <p>26</p>	<p>Tagessuppe oder Salat</p> <p>—Kartoffelgnocchi im Spinatrahm Und Feta</p> <p>24</p>

Nüsslisalat mit Winterpilzen und Speck	15
Bunter Salat mit Zitrusfrüchten und Räucherlachs	18
Garnelen mit Zitronen gebraten auf Rucolasalat	25
Fruchtige Kürbiscremesuppe mit Kernen und Kernöl	10.50
Gegrilltes Zanderfilet mit Blattspinat und Safransauce dazu Butterkartoffel	38
Original Wienerschnitzel mit Nüssli-Erdäpfelsalat dazu Preiselbeeren	39
Entrecote vom Limousinrind Pommerysenfsauce dazu ,Wintergemüse und Krokette	45
Gekochter Tafelspitz mit Erdäpfelschmarrn dazu Apfelkren und Schnittlauchsauce Serviert in 2 Gängen	42
Schweinskotelette am Knochen gebraten mit Trüffeljus dazu Kohlrabi und Brätling	38
Ravioli mit Pilzen ,Blattspinat und Granatapfeljus	28
Risotto mit Winterpilzen ,Kräutern und Burrata	28

**DESSERT**

Kaiserschmarrn mit zweierlei hausgemachtem Früchteröster (20 min)	19
Gezogener Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50
Coup Nesselrote	11
Zitrontarte mit Himbeerconfit und Himbeersorbet	14
Kaffe Gourmand –( Zitrontarte, Schokolademousse , Casissorbet und Espresso)	18

**UNSERE GLACE-COUPS MIT GLACE AUS MAERSTETTEN**

Vanilleglace mit Kernöl und knusprigen Kürbiskernen	11
Coupe «Danemark» - Vanilleglace, heisse Schoggisauce, Rahm	11
Wiener Eiskaffee - Vanilleglace, gekühlter Kaffee, Rahm	11
Glace pro Kugel	4
Vanille, Chocolat, , Cafe Crema	
Sorbet pro Kugel	4
Himbeere, Zitrone Apfel	

---