

vom 22.01.2025. - 26.01.2025

Wochenspezialitäten & Tagesteller

HIT	KLASSIKER	VEGI
<p>Tagessuppe oder Salat</p> <p>–</p> <p>Picatta von der Maispouardenbrust dazu Tomatenspaghetti</p> <p>29</p>	<p>Tagessuppe oder Salat</p> <p>–</p> <p>Pikantes Rindsgulaschj mit Spätzle und Marktgemüse</p> <p>26</p>	<p>Tagessuppe oder Salat</p> <p>–Ratatouille mit Parmesan-EI dazu Rosmarinkartoffel</p> <p>24</p>

Nüsslisalat mit Winterpilzen und Speck	15
Bunter Salat mit Zitrusfrüchten und Räucherlachs	18
Garnelen mit Zitronen gebraten auf Rucolasalat	25
Cremesuppe von Schwarzwurzeln mit Dille und Rauchlachs	10.50
Gegrilltes Zanderfilet mit Blattspinat und Safransauce dazu Butterkartoffel	38
Original Wienerschnitzel mit Nüssli-Erdäpfelsalat dazu Preiselbeeren	39
Entrecote vom Limousinrind Pommerysensauche 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 Pilzfülle dazu Wintergemüse und Parmesansauce	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
Zitronentarte mit Himbeerconfit und Himbeersorbet	14
Kaffe Gourmand –(Zitronentarte, Macaron , weisses Schoogiglace 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 weisses Schoggigace	
Sorbet pro Kugel	4
Himbeere, Zitrone Apfel Cassis	
