

für gemütliche Stunden im
GENIESSEN SIE MIT UNS DEN WINTER



Vorspeisen & kleine Gerichte

<i>Knoblauch-Baguette</i> • (1)	€ 4,50
<i>kleiner Blattsalat</i> • mit Mangodressing, Kürbiskernen & Croutons (1,10)	€ 6,50
<i>Garnelen al Ajillo</i> • (8 Stück) mit Knoblauch, Kräutern & Zitrone (1,2)	€ 14,00
<i>Falafeln</i> (auch vegan) • mit Rote Bete Chutney und Salatbouquet (1,7,10,12)	€ 9,50
<i>Gratinierter Feta mit Honig und Thymian</i> • dazu Baguette (1,7)	€ 9,50

Suppen

Tagessuppe wechselnd •

Kürbiscremesuppe • mit Croutons & Kürbisöl (1,7,8,11) (Tasse) € 4,50 (Terrine) € 7,50

Kürbiscremesuppe • mit Croutons, Kürbisöl & frischem Ingwer (1,7,8,11) (Terrine) € 7,90

Handkäse mit Brot & Butter

Musik • Zwiebeln und Kümmel in Apfelweinmarinade (1,7,10,12) € 9,00

Leichtweiss • mit Radieschen, Schnittlauch & geschrotetem Pfeffer in cremiger Sauce (1,7,10,12) € 10,50

Mediterran • mit Peperoni, Oliven, roten Zwiebeln (1,7,10) € 10,50

Bitte beachten Sie auch unsere aktuelle Tageskarte

für gemütliche Stunden im
GENIESSEN SIE MIT UNS DEN WINTER



Klassiker

Wiener Schnitzel • vom Kalb mit Zitrone & Preiselbeeren		
dazu Pommes & Salat (1,3,6,7,10)		€ 29,50
Friesenteller • Räucherlachs mit Rösti		
dazu Kräuterschmand & Salatbouquet (1,3,4,6,7,10,12)		€ 16,20
Ochsenpfännchen • gegrillte Rindfleischscheibchen mit Leichtweisssoße		
Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Spätzle (1,3,4,6,7,10,16)		€ 26,20
Hähnchenbrustfilet Zürcher Art •		
Pilzrahm, gratiniert mit Emmentaler, Spätzle und Beilagensalat (1,3,7,9,17)		€ 24,00

Nudeln & Vegetarisch

Allgäuer Käsespätzle •		
mit Bergkäse, Sahne & Röstzwiebeln in der Pfanne serviert (1,3,7)		€ 14,00
Linguine Garnelen •		
mit Knoblauch, Kirschtomaten, Sahne & Parmesan (1,2,7)		€ 20,00
Linguine Scharf (auch vegan) •		
mit Speck, Peperoni, Zwiebeln, Peperoniöl & Grana Padano (1,7,16,25)		€ 13,50
Linguine Haus Pesto (auch vegan) •		
mit Kirschtomaten, Kürbiskernen & Grana Padano (5,9,11,17)		€ 11,00
• auch mit glutenfreien Nudeln (Aufpreis € 2,80)		
Wartezeit etwa 20 min.		

Salatvariationen

Schafskäse • mit Kürbiskernen und Trauben (1,3,6,7,10)		€ 15,50
Casablanca (auch vegan) • mit Falafeln & Avocadocreme (1,3,6,7,10)		€ 15,50
Hähnchenbruststreifen • gegrillt mit Äpfeln und Nüssen (1,3,6,7,8,10)		€ 16,50
Lachs • mit Räucherlachs & Parmesan (1,3,4,6,7,10)		€ 19,50
Rindvieh • mit Rindfleischstreifen & Lauchzwiebeln (1,3,4,6,7,10)		€ 21,00

- alle Salate servieren wir mit Baguette & Butter
- wahlweise mit Hausdressing, Balsamico- oder Mangodressing

*für gemütliche Stunden im
GENIESSEN SIE MIT UNS DEN WINTER*



Schnitzel

Wiener Art • *der Klassiker mit Zitronenspalten* (1,3,7,) € 17,80

Leichtweiss • *mit Pfeffer-Cognac-Rahmsauce* (1,3,7,9,10,16) € 19,70

Siebenmeter • *mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter* (1,3,7,9,10) € 21,00

- alle Schnitzel wahlweise als Hähnchenfiletschnitzel (zzgl. € 2,20)
- oder auch unpaniert

*Unsere Schnitzel servieren wir mit
Steak House Pommes & Salat*

Süßes Finale

Apfelstrudel • *mit Vanilleeis* (1,3,7) € 7,50

Süßer Pfannkuchen • *mit Nutella* (1,3,7,8) € 4,50

Pfannkuchen Whisky • *mit Baileys & Vanilleeis* (1,3,7,8) € 7,00

Eieiei • *Vannilleeis mit Eierlikör und Sahne* (3,) € 7,50

Amarena • *Vanilleeis mit Amarenasirup und Sahne* (3,7,22) € 7,50

Affogato • *doppelter Erspresso mit Vanilleeis* (3,7,22) € 6,80

oder schauen Sie in unserer Kuchenvitrine

für gemütliche Stunden im
GENIESSEN SIE MIT UNS DEN WINTER



Sonderkarte

Winterlicher Blattsalat mit fruchtigem Mangodressing (1,7,8,9) € 8,00
getoppt mit karamellisierten Nüssen & krossen Kräuter Croutons

Hähnchenbrustfilet Apfel Kren •
auf Pfeffer-Cognac-Rahm, frisch geriebener Apfel und Meerrettich
dazu Spätzle und Beilagensalat (1,3,7,17) € 24,00

Schnitzel Waldpilzrahm •
mit Steakhouse Fries und Beilagensalat (1,3,7,9,17) € 21,00

Sauerbraten vom Hirschkalb (1,7,9,25) € 32,00
in winterlichem Gewürzjus, Kartoffelklößen & Apfelsrotkohl