



Dessert & Eis

Apfelküchle | Zimtzucker | Vanilleeis & Sahne 5,80 €

Mousse au chocolat Parfait

Waldbeeren & Sahne 6,80 €

Geeister Christstollen & Glühweinflaumen 6,80 €

1 Kugel hausgemachtes Waldbeersorbet 3,50 €

Vanilleeis | heiße Himbeeren 5,80 €

Eine Kugel Eis

Schokolade

Vanille

Erdbeere

Walnuss 2,00 €

Port. Sahne 0,40 €



Suppen

Rinderkraftbrühe Kräuterflädle	4,50 €
Kürbis – Kokos – Suppe Curryschaum	5,60 €
Tomatencremesuppe Sahnehaube	4,50 €

Vorspeisen

Feldsalat Serrano Schinken Parmesan	6,80 €
Kürbis - Paprika im „Nest“ & geräucherte Entenbrust	10,80 €
Marinierter Albzarella (Bio Mozzarella vom Alpbüffel) Avokadosalat	8,90 €
Gratinierter Bio Ziegenkäse aus Ensmad Blattsalate Feigenchutney	9,80 €
Salat vom Buffet	4,50 €

Hauptgerichte

„Rind & Meer“

Rindersteak | Black Tiger Garnelen | Gitterkartoffeln 23,50 €

Lammkarree mit Kräuterkruste

Speckbohnen | Rosmarinkartoffeln 22,80 €

Kalbsbäckchen im Allgäuer - Wildkräutermantel

Selleriemousse | hausgemachte Spätzle 21,50 €

Tafelspitz & Meerrettichsoße

Bouillonkartoffeln & Rote Beete 15,50 €

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken*

Bratensoße | Spätzle 18,80 €

Rindersteak vom Rinderrücken*

Kartoffelbällchen | Speckbohnen 20,50 €

Maishähnchenbrust mit Steinpilzfarce gefüllt

Safranrisotto & Gemüse 17,20 €

Filetspitzen vom Schweinefilet*

Champignonsoße | hausgemachte Spätzle 14,50 €

Gratinierte Schweinelendchen*

hausgemachte Spätzle | Gemüse 16,50 €

Cordon Bleu

Pommes | Salat vom Buffet 14,50 €

Paniertes Schweineschnitzel*

Pommes oder Spätzle | Salat vom Buffet 12,80 €

*Wir servieren Ihnen auch eine kleinere Portion aller Gerichte mit * und berechnen 2€ weniger*

Menü 1

Marinierter Albzarella | Kürbis - Currychutney

Maishähnchenbrust mit Steinpilzfarce gefüllt
Safranrisotto & Gemüse

Kugel Sorbet

28 €

Menü 2

Kürbis & Paprika im „Nest“ | Rote Beete & Feldsalat

Lammkarree mit Kräuterkruste
Rosmarinkartoffeln | Speckbohnen

Walnusseis & Espresso

33 €

Vegetarisch & Fisch

Kürbis - Kartoffelrösti

Vegetarisches Curry mit Tofu & Blattsalate 13,80 €

Lachsbandnudeln | Geschwenkte Kirschtomaten 14,80 €

Gebratenes Forellenfilet aus der Region

Safranrisotto & Selleriemousse 16,80 €

Gefüllter Fenchel & Kürbisgemüse

Mit Bio – Albzarella überbacken 12,80 €

Zur Wahl mit Lachssteak 17,50 €

Gratinierter Bio-Ziegenkäse aus Ensmad

Blattsalate | Feigenchutney 14,80 €

Vesperkarte

Wurstsalat „klassisch“ Lyoner & Zwiebeln	8,50 €
Wurstsalat „Schweizer Art“ Lyoner Käse & Zwiebeln	8,50 €
Wurstsalat „Art des Hauses“ Lyoner Schwarzwurst Käse & Zwiebeln	8,50 €
Portion Bratkartoffeln zum Wurstsalat	3,00 €
Bio & Bio	
Ziegenkäse & Albzarella Brot & Butter	10,50 €
Toast „Hawaii“	
Schinken Käse Ananas & Blattsalate	9,20 €
Weißer Currywurst	
Currysoße Pommes pikant	8,80 €

Salate

Verschiedene Rohkost und Blattsalate	
„Gambas“ Black Tiger Garnelen	13,50 €
„Salsa“ Putenstreifen	10,80 €



Kinderkarte

Kinderschnitzel

Pommes **oder** Spätzle

6,80 €

Kinderteller | 1 Schweinelendchen

Gemüse | Spätzle

7,50 €

Putennuggets

Hausgemacht aus Putenbrust | Pommes

6,80 €

Pfannkuchen | Marmelade oder Nutella

4,50 €

Portion Spätzle | Bratensoße

3,50 €

Portion Pommes | Ketchup

3,50 €