

Speisekarte Frühling

ab 1.03.2020

Suppen

Spargelsuppe mit gebackenen Griessnocken <small>A,C,G</small>	9.00
Klare Bauernsuppe <small>L</small>	9.00

Salate

Bunter Blattsalat <small>C,M,L</small>	8.50
Gemischter Salat <small>C,M,L</small>	9.50
Spargel-Orangensalat mit gebratenen Rohschinkenstreifen an Bärlauch Vinaigrette <small>O</small>	11.50
Kräutersalat an Holunderblüten Dressing mit Frischkäse Pralinen <small>A,G</small>	12.50

Vorspeisen

Tatar vom Wasserbüffel mit hausgemachten Crostini, mit Cognac, Calvados oder Whisky mild, pikant, so richtig scharf <small>C,L,M</small>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding-right: 10px;">Klein</td> <td style="text-align: right;">21.00</td> </tr> <tr> <td>Gross</td> <td style="text-align: right;">28.00</td> </tr> </table>	Klein	21.00	Gross	28.00
Klein	21.00				
Gross	28.00				
Warme Spargeln mit Limetten Quark und hausgemachten Crostini <small>A,G</small>	12.50				
Rauchlachstatar auf Gurken Carpaccio mit Blätterteiggebäck <small>A,D,G</small>	16.50				

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose,
H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Fleisch

Rindsfilet Streifen mit Spargeln, Cherry Tomaten, frischem Knoblauch und Peperoncini serviert mit Breitbandnudeln <i>A,C</i>	49.50
Lamm Entrecôte auf Kartoffel-Gemüse Potpourri und Zitronensauce <i>G,O</i>	39.50
Kalbsschnitzel im Panco-Mantel gebacken serviert mit Tomatenrisotto <i>A,G,L,O</i>	38.50
Schweinssteak vom Grill mit Morchel Sauce und neuen Rosmarin-Bratkartoffeln <i>G,O</i>	28.50
Zarte Poulet Brust an Mango-Vodka Sauce serviert mit Breitbandnudeln und Frühlingsgemüse <i>A,G</i>	28.50

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose,
H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Aus dem Wasser

Gebackener Wolfsbarsch
mit Sauce Andalouse
auf lauwarmen Spargel-Salat A,C,G 32.50

Gebratenes Rotbarben Filet
auf buntem Frühlingsgemüse mit Knoblauch
und Rosmarin-Risotto A,G,L,O 30.50

Fleischlos

Spargel Risotto mit Frühlingsgarnitur G,L,O 22.50

Spargel Ravioli an Kräuter-Buttersauce
und Parmesan Flakes A,G,L,O 21.50

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose,
H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Klassiker

Schweins Cordon Bleu mit Bärlauch Brie und Landrauchschinken serviert mit Pommes Frites und Frühlingsgemüse <small>A,C,G,L</small>	34.90
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti <small>G,O</small>	38.50
Wiener Schnitzel serviert mit Pommes Frites <small>A,C</small>	38.50
Geschnitzelte Kalbsleber mit Cognac-Kräutersauce dazu Butterrösti <small>G,O</small>	38.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites <small>A,C</small>	23.50
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Butterrösti <small>G,L,O</small>	21.00
Appenzeller Rösti mit Schinken und Ei <small>C,G</small>	22.00
Portion Pommes Frites	7.50

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose,
H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Kalte Küche

Hirschen Teller reichlich garniert <i>C,G,L,M</i>	21.50
Wurstsalat einfach <i>C,L,M</i>	13.50
Wurstsalat garniert <i>C,G,L,M</i>	19.50
Wurst-Käsesalat einfach <i>C,G,L,M</i>	15.50
Wurst-Käsesalat garniert <i>C,G,L,M</i>	20.50
Bündner Teller mit Rohschinken und Bündnerfleisch	25.50
Bunter Salatteller mit Ei <i>C,G,L,M</i>	18.00
Kalte Platte pro Person (ab 2 Personen) <i>C,G,L,M</i>	17.50
Cervelat mit Brot <i>A,L</i>	5.00
Diverse Einklemmte mit Hausbrot	
Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse	6.50
Bündnerfleisch, Rohschinken <i>A,G,L,M</i>	8.50

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

12.00 – 14.00 Uhr und 18.00 – 22.00 Uhr

Süss, fein und hausgemacht

Frischer Fruchtsalat	8.00
mit Schlagrahm _G	9.50
Erdnuss-Caramel Parfait _{C,E,G}	8.50
Schoko-Himbeer Cup Cake mit Tonkabohnen Frosting _{A,C,G}	9.50
Holunderblüten Panna Cotta im Glas _G	9.50

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose,
H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere