



## Unsere Tagesteller

von Freitag, 21. September 2018 (mit einem kleinen Salat)

### „Vom Lande“

Gebratenes Hacksteak vom Rind auf Senfkohlgemüse mit Wildreis und Kürbisschaum  
*Pan fried minced beef with mustard cabbage, wild rice and pumpkin espuma*  
28.50

### „Aus Meeren und Seen“

Zweierlei Bachser Forellenfilet (CH)  
an Rüeblì – Kohlrabigemüse und gebackene Noriblätter  
*Duett of trout fillet from Bachs with carrot turnip cabbage and fried nori leaves*  
28.50

### „Pasta e Basta“

Penne in Petersilienpesto mit Speck und Wasserbüffelmozzarella  
*Penne noodles in parsley pesto with bacon and water buffalo mozzarella*  
26.50

### „Vegetarisch“

Getrüffeltes Gemüserisotto mit gerösteten Chiasamen  
*Truffled vegetable risotto with roasted chia seeds*  
26.50

### „Süsses“

Vermicelles mit Rahm und hausgemachter Vanilleglace  
*Vermicelles with cream and homemade vanilla ice cream*  
12.50





## Oktoberfest Spezialitäten / Oktoberfest specialities

Obatzter – Bayerische Käsecreme mit Brezn  
*Savoury cheese spread typical of Bavaria with pretzel*  
16.00

Ein paar Weisswürste mit Brezn und süßem Händlmaier Senf  
*A pair of Bavarian Weisswurst with pretzel and sweet Händlmaier mustard*  
11.50

6 Stück Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut mit Kartoffelstock  
*6 pieces of Nürnberger sausage with sauerkraut and potato puree*  
23.00

Gebratene Champignons in Rahm mit hausgemachten Serviettenknödeln  
*Pan fried mushrooms in cream with homemade dumplings*  
23.00

Knusprige Schweinshaxe mit Biersauce an warmem Kartoffel – Specksalat  
*Crispy pork knuckle on beer sauce with warm potato – bacon salad*  
28.00

Ganzes Schweizer Mistkratzerli (450g) an warmem Kartoffel – Specksalat  
*Whole Swiss cockerel (450g) with warm potato – bacon salad*  
28.00

