



Unsere Tagesteller

von Freitag, 16. November 2018 (mit einem kleinen Salat)

„Vom Lande“

Kalbssteak mit Speckbohnen, Bratkartoffel und Thymianjus

Veal steak with baconed beans, fried potatoes and thyme sauce

28.50

„Aus Meeren und Seen“

Lachsforellenfilet an Erbsen – Püree

mit Schwarzwurzel und Orangen - Curcuma Sauce

Salmon trout filet with pea puree, black salsify and orange – curcuma sauce

28.50

„Pasta e Basta“

Mediterrane Orecchiette mit Trockentomaten, Speck, Kapern, Petersilie und Zwiebel

Mediterranean orecchiette noodles with dried tomatoes, bacon, capers, parsley and onion

26.50

„Vegetarisch“

Käsespätzle mit Spinat und Röstzwiebeln

Cheese spaetzle with spinach and roasted onions

25.50

„Süßes“

Hausgemachte Apfelküchle mit Zimtglace

Homemade apple fritters with cinnamon ice cream

12.50





Herbstzeit im GH

„Nüsslisalat“

Nüsslisalat mit Speck, Grepper Ei, Pilzen und Croutons
Lamb's lettuce with bacon, grepper egg, mushrooms and croutons

Small 14.50 | Regular 23.50

«Jägersalat»

Nüsslisalat mit eingelegtem Kürbis, Trauben, Pilzen, Baumnüssen,
Hirschsalsiz und Gamstrockenfleisch
*Lamb's lettuce with pickled pumpkin, grapes, mushrooms, walnuts,
salsiz of deer and dried meat of chamois*

Small 19.50 | Regular 29.00

„Rehragout“

Rehragout (CH) an Apfelrotkraut mit glacierten Kastanien und Spätzle
Venison ragout on apple red cabbage with glazed chestnuts and spaetzle

32.00

