



Unsere Tagesteller

von Donnerstag, 17. Oktober 2019 (mit einem kleinen Salat)

„Vom Lande“

Hirschragout (A) mit Spätzli, Rosenkohl und Preiselbeeren

Venison ragout with spaetzle, Brussels sprouts and cranberries

27.50

„Aus Meeren und Seen“

Gebratenes Saiblingsfilet (CH) mit orientalischem Blumenkohl und Tomatenragout

Fried char fillet with oriental cauliflower and tomato ragout

27.50

„Pasta e Basta“

Orecchiette Indiana mit Rindsstreifen (CH)

Orecchiette Indiana with beef strips

25.50

„Vegetarisch“

Rösti mit Spiegelei und Marktgemüse

Swiss hash browns with fried egg and market vegetables

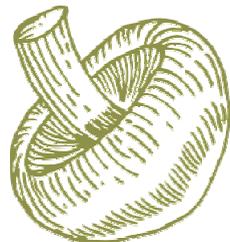
23.50

„Süsses“

Marronikuchen mit Meringue und Zwetschgen-Crumble

Chestnut cake with meringue and plum crumble

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 Würstel 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

