



## Unsere Tagesteller

vom Donnerstag, 19. Dezember 2019 (mit einem kleinen Salat)

### „Vom Lande“

Rindsbraten (CH) mit Thymian-Zwiebelsauce, Kartoffelstampf und Brokkoli

*Roasted Beef with thyme onion sauce, potato mash and broccoli*

28.50

### „Aus Meeren und Seen“

Fischvariation (GR, CH) mit Pulpo (IT) dazu Safransauce, Rollgerstenrisotto und  
Randen-Fenchelgemüse

*Variation of fish with pulp on saffron sauce, barley risotto and beetroot fennel vegetables*

27.50

### „Pasta e Basta“

Penne mit Nusspesto, Rohschinken (CH) und Rispenntomaten

*Penne with nut pesto, raw ham and panicle tomatoes*

25.50

### „Vegetarisch“

Asia-Reispfanne mit Frühlingsrollen und Sweet-Chillisauce

*Asia rice pan with spring rolls and sweet chilli sauce*

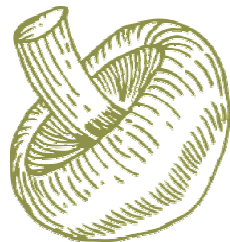
24.50

### „Süsses“

Apfel-Streuselkuchen mit Sauerrahm-Vanillecreme

*Apple crumbles cake with sour cream vanilla sauce*

12.50





## Herbst Spezialitäten / autumn specialities

### Suppe und Salat

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

*Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil*

Regular 16.50

Small 12.50

Nüsslisalat mit Hirschschinken (A), Croutons, Ei und French Dressing

*Corn salad with venison ham croutons, egg and French dressing*

Regular 23.50

Small 16.50

### Hauptgang

Rehschnitzel (A) mit Wacholderjus, Spätzle, Rotkraut und Portwein-Birnen

*Deer escalope with juniper jus, Spätzle, red cabbage and port pears*

37.50

Hirschragout (A) mit Spätzli, Rosenkohl und karamellierte Maroni

*Venison ragout with Spätzli, red cabbage and caramelized chestnuts*

36.00

### Dessert

Vermicelles mit Meringue und Rahm

*Vermicelles with meringue and whipped cream*

12.50

