

TAGESKARTE



FREITAG

MENÜ I

Speckknödelsuppe

clear soup of beef | bacon dumplings

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Petersilienkartoffeln

Preiselbeeren

*fried escalope of veal
parsley potatoes | cranberries*

€ 27,80

MENÜ II

Speckknödelsuppe

clear soup of beef | bacon dumplings

Schweineschnitzel Bauern Art

Speck | Champignons | Zwiebel | Käse

Spätzle | Brokkoli

escalope of pork

*bacon | mushrooms | onion | cheese
spätzle | broccoli*

€ 25,80

TAGESEMPFEHLUNG:

Wildragout

*Steinpilze | Rotkraut | Kroketten | Preiselbeeren
venison ragout | porcini | red cabbage | croquettes | cranberries*

€ 21,70

Gefülltes Hühnerschnitzel

*Frischkäse | Basilikum | Bandnudeln | Tomaten
stuffed chicken fillet | basil | cream cheese | tagliatelle | tomatoes*

€ 21,90

AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN:

Fondue Chinoise

Fleischfondue mit Kraftsuppe | Rindfleisch | Hühnerfleisch | Schweinefleisch

Beilagen: *Pommes frites | Ofenkartoffel | Mischgemüse | Saucen*

meat fondue - with clear soup | beef | chicken | pork

side dishes: fries | baked potatoes | vegetables | sauces

pro Person € 32,00

Käsefondue

Käsefondue mit einem Schuss Kirschwasser verfeinert

Beilagen: *Kartoffeln | knuspriges Brot | Früchte*

cheese fondue - refined with a dash of cherry water

side dishes: potatoes | bread | fruits

pro Person € 32,00

*Unsere Gerichte können Allergene enthalten.
Bitte Fragen Sie unser Restaurantteam nach weiteren Informationen,
sollten Sie spezielle Anforderungen oder Allergien haben.*