



SPEISEN

FOOD

Suppen & Vorspeisen

soups & starters

- Tafelspitzbouillon | Wurzelgemüse | hausgemachte Flädle** 5,90 €
beef broth | root vegetables | homemade pancake strips
- Getrübeltete Kartoffel-Suppe | gezupftes Baguette** *Veggie* 6,90 €
truffled potato soup | baguette
- Kleiner bunter Salatteller -
Blattsalate | Hausdressing | Kresse** *Veggie* 5,90 €
small salad | house dressing | cress

Kalte Speisen

cold dishes

- Schweizer Wurstsalat | rote Zwiebeln | Essiggurke | Brot | Butter** 11,90 €
Swiss „Wurstsalat“ with cheese | red onions | gherkin | bread | butter
- Räucherlachs | Apfelkren | Kartoffelrösti | Dill | Salatbouquet** 14,90 €
smoked salmon | apple horseradish | potato hash browns | dill | salad

Hauptspeisen

main dishes

- Chili sin Carne á la Olli (leicht scharf) -** *Vegan* 15,90 €
**Grünkern-Soja-Chili | Kidneybohnen | Paprika | Erbsen | Mais |
Sellerie | Majoran | Zitronengras | Basmatireis | Schmand (vegetarisch)**
green spelt soy chili | kidney beans | peppers | peas | corn | celery | majoram |
lemongrass | basmati rice | sour cream (vegetarian)
- Großer bunter Salatteller -** *Veggie* 13,90 €
saisonale Salate | Tomaten | Sprossen | Hausdressing
salad plate – seasonal salads | tomatoes | sprouts | homemade dressing
- **mit gebratenen Champignons** *Veggie* 15,90 €
with fried mushrooms
 - **mit gebratenem Doradenfilet** 19,90 €
with grilled dorade fillet

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. /

For information on allergens and ingredients please ask our service staff.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.



Käsespätzle - dreierlei Käse Röstzwiebeln Beilagensalat cheese spaetzle - three kinds of cheese deep fried onions side salad	<i>Veggie</i> 14,90 €
Berglinsen-Eintopf - Braune Linsen Karotten Sellerie Apfel-Essig Kartoffel Petersilie brown lentil stew carrots celery apple vinegar potato parsley	<i>Veggie</i> 14,90 €
- mit knusprigem Bauchspeck with crispy bacon	15,90 €
Gegrilltes Doradenfilet natives Olivenöl Meersalz Blattspinat Rosmarinkartoffeln grilled dorade fillet virgin olive oil sea salt spinach rosemary potatoes	22,90 €
„Schwabenteller“ - Schweinelendchen geröstete Speckscheiben Pilzrahmsauce Beilagengemüse Käsespätzle Röstzwiebeln grilled pork tenderloin bacon mushroom cream sauce vegetables cheese spaetzle deep fried onions	23,90 €
Schweinekrustenbraten Dunkelbiersauce Bratengemüse Apfelblaukraut Kartoffelknödel pork roast dark beer gravy roast vegetables apple red cabbage potato dumpling	15,90 €
Pfannenschnitzel vom Landschwein - Wiener Art Pommes frites Zitrone pork escalope "Viennese style" french fries lemon	15,90 €
„Allgäuer Schnitzel“ - Schweineschnitzel Rahmsauce saisonales Gemüse Käsespätzle Röstzwiebeln pork escalope cream sauce seasonal vegetables cheese spaetzle fried onions	19,90 €
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Preiselbeeren Zitrone Röstkartoffeln Beilagensalat veal escalope "Viennese style" cranberries lemon roast potatoes side salad	26,90 €
Gesottener Rindertafelspitz vom alpenländischen Rind Tafelspitzbrühe Wurzelgemüse Blattspinat Schnittlauchrahmsauce Apfelmeerrrettich Röstkartoffeln boiled alpine beef beef broth root vegetables spinach chive cream sauce apple horseradish roast potatoes	23,90 €

Desserts

desserts

Affogato al caffè - Espresso Vanillerahmeis espresso vanilla ice cream	4,20 €
Apfelstrudel Vanilleeis Sahne frische Früchte apple strudel vanilla ice cream whipped cream fruits	7,90 €
Kaiserschmarrn Apfelmus <u>oder</u> Zwetschgenröster Kaiserschmarrn apple sauce <u>or</u> sugar plums	13,90 €

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. /
For information on allergens and ingredients please ask our service staff.
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.

