



# SPEISEN

FOOD

## Suppen & Vorspeisen

soups & starters

- Tafelspitzbouillon | Wurzelgemüse | hausgemachte Flädle** 5,90 €  
beef broth | root vegetables | homemade pancake strips
- Speckknödelsuppe -** 6,90 €  
**Hausgemachte Speckknödel | Rinderkraftbrühe | Schnittlauch**  
homemade bacon dumplings | beef broth | chives
- Kleiner bunter Salatteller -** *Veggie* 5,90 €  
**Blattsalate | Hausdressing | Kresse**  
small salad | house dressing | cress

## der kleine Hunger...

snacks

- 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
- Hausgemachte Schweinebratensülze |** 16,90 €  
**Remouladensauce | Röstkartoffeln**  
homemade pork meat aspic | sauce rémoulade | roasted potatoes
- Trüffel-Pommes -** *Veggie* 9,90 €  
**Rustikale Pommes | frischer Trüffel | Trüffel-Mayonnaise**  
skin-on fries | fresh truffle | truffle mayo

## Immer sonntags

Sunday's special

- Stroganoff von der Rinderlende -** 24,90 €  
**Gebratene Rinderlendenstreifen | Champignons | Senf-Rahmsauce |**  
**Essiggurke | hausgemachter Berner Rösti-Taler aus der Gusseisernen**  
pan-fried beef tenderloin strips | mushrooms | mustard cream sauce |  
gherkins | homemade potato rösti

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.



# Hauptspeisen

## main dishes

<b>Gebratenes Blumenkohlsteak   Granatapfelkerne   Tahini-Joghurt   Matcha-Kartoffelpüree   Petersilie</b> Roasted cauliflower steak   pomegranate seeds   tahini yogurt   matcha mashed potatoes   parsley	<i>Vegan</i>	14,90 €
<b>Großer bunter Salatteller – saisonale Salate   Tomaten   Sprossen   Hausdressing</b> salad plate – seasonal salads   tomatoes   sprouts   homemade dressing	<i>Vegan</i>	13,90 €
- <b>mit gebratenen Champignons</b> with fried mushrooms	<i>Veggie</i>	15,90 €
- <b>mit gebratenen Putenbruststreifen</b> with fried turkey breast strips		18,90 €
- <b>mit gebratenem Doradenfilet</b> with grilled dorade fillet		19,90 €
<b>Käsespätzle - dreierlei Käse   Röstzwiebeln   Beilagensalat</b> cheese spaetzle – three kinds of cheese   crispy onions   side salad	<i>Veggie</i>	14,90 €
<b>„Schwabenteller“ – Schweinelendchen   geröstete Speckscheiben   Pilzrahmsauce   Beilagengemüse   Käsespätzle   Röstzwiebeln</b> grilled pork tenderloin   bacon   mushroom cream sauce   vegetables   cheese spaetzle   crispy onions		23,90 €
<b>Schweinekrustenbraten   Dunkelbiersauce   Bratengemüse   Apfelblaukraut   zweierlei Knödel</b> pork roast   dark beer gravy   roast vegetables   apple red cabbage   dumplings		17,90 €
<b>Pfannenschnitzel vom Landschwein - Wiener Art   Pommes frites   Zitrone</b> pork escalope “Viennese style”   French fries   lemon		15,90 €
<b>„Allgäuer Schnitzel“ – Schweineschnitzel   Rahmsauce   saisonales Gemüse   Käsespätzle   Röstzwiebeln</b> pork escalope   cream sauce   seasonal vegetables   cheese spaetzle   crispy onions		19,90 €
<b>Gegrilltes Doradenfilet   natives Olivenöl   Meersalz   Blattspinat   Rosmarinkartoffeln</b> grilled dorade fillet   virgin olive oil   sea salt   spinach   rosemary potatoes		22,90 €
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken   Preiselbeeren   Zitrone   Röstkartoffeln   Beilagensalat</b> veal escalope “Viennese style”   cranberries   lemon   roast potatoes   side salad		26,90 €
<b>Gesottener Rindertafelspitz vom alpenländischen Rind   Meerrettich-Sauce   frischer Kren   Blattspinat   Butterkartoffeln</b> boiled alpine beef   horseradish sauce   fresh horseradish   spinach   buttered potatoes		23,90 €
<b>Geschmorte Schulter vom alpenländischen Rind   Estragonsauce   hausgemachte Eierspätzle   bunter Salatteller</b> braised shoulder of regional beef   tarragon sauce   homemade spaetzle   side salad		24,90 €

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.



## Steak

---

### steak

<b>Zwiebelrostbraten - Rumpsteak (250 g)   Röstzwiebeln   Bratensauce</b> rump steak (250 g)   crispy onions   gravy	26,90 €
<b>Entrecôte (250 g)</b> ribeye steak (250 g)	23,90 €
<b>Ochsenfilet (200 g)</b> ox tenderloin (200 g)	27,90 €

## Beilagen

<b>Speckbohnen</b> green beans with bacon	4,90 €
<b>Brokkoli &amp; Grilltomate</b> broccoli & grilled tomato	3,90 €
<b>Pommes Frites</b> French fries	3,90 €
<b>Kartoffelröster</b> potato hash browns	3,90 €
<b>Röstkartoffeln</b> roast potatoes	4,90 €
<b>Mac 'n' Cheese</b> Mac 'n' cheese	5,90 €

## Saucen

<b>Kräuterbutter</b> herb butter	2,50 €
<b>Pfefferrahmsauce</b> peppercorn cream sauce	3,50 €
<b>Trüffel-Mayonnaise</b> truffle mayonnaise	3,50 €

## Desserts

---

### desserts

<b>Affogato al caffè - Espresso   Vanillerahmeis</b> espresso   vanilla ice cream	4,20 €
<b>Geeister Marillenknödel   Beerenragout</b> iced apricot dumpling   berry compote	8,90 €
<b>Braunes Schokoladenmousse   frische Früchte</b> dark chocolate mousse   fruits	7,90 €
<b>Apfelstrudel   Vanilleeis   Sahne   frische Früchte</b> apple strudel   vanilla ice cream   whipped cream   fruits	7,90 €
<b>Apfelkücherl   Vanillerahmeis   frische Früchte</b> battered apple rings   vanilla ice cream   fruits	8,90 €
<b>Kaiserschmarrn   Apfelmus <u>oder</u> Zwetschgenröster</b> Kaiserschmarrn   apple sauce <u>or</u> stewed 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.

