

---

# S P E Z I A L I T Ä T E N

---

## V O R S P E I S E N

---

Bunter Blattsalat an Orangen-Honig Dressing  
mit gerösteten Kernen  
9.50

Topinamburcrèmesuppe  
mit knusprig gebackener Kalbsmilke  
17.50 – ohne Kalbsmilke 12.50

Konfierter Saibling mit Sesam Mayonnaise  
und asiatisch mariniertem Salat  
18.50

Hausgebeizter Limetten-Koriander-Lachs  
mit Avocado-Tatar  
17.50

Hausgemachte Ravioli nach Tagesempfehlung  
(5 Stück)  
18.50

## H A U P T G Ä N G E

---

Hausgemachte Kräuterbratwurst mit Zwiebelconfit  
dazu Kartoffelgnocchi und Gemüse  
34.50

Duett vom Rindskopfbäggli und Rindsrücken  
auf Kartoffel-Pastinaken Variation  
43.50

Rindsfiletwürfel «Stroganoff»  
mit Spätzli und Gemüse  
41.50

## F I S C H

---

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmlauch,  
dazu Kräuterrisotto  
41.50

---

Special Menü du Chef ab 2 Personen  
4-Gänge  
74.00

## D E S S E R T S

---

Birnen Cheesecake mit Sorbet und Joghurt Espuma  
13.50

Variation vom Kürbis und Sanddorn  
mit weisser Schokolade und Streuseln  
13.50

Hausgemachte Sorbets & Glacés  
Erdbeer – Mango – Himbeer – Passionsfrucht  
Zwetschgen - Birne  
Schokolade – Vanille – Sauerrahm  
pro Kugel 5.00

## W E I N E M P F E H L U N G

---

The Wine, Cuvée Rot,  
Scheiblhofer, Burgenland, 2017  
9.00/dl

