



Suppen

Rinderbouillon	
- mit Frittaten	6,50
- mit Backerbsen	6,50
- mit Kaspressknödel	8,50
Kartoffelrahmsuppe	8,00
Brotcroutons	
Cocos-Curry-Suppe	8,50
Gemüse / Hühncheneinlage	
Hummer-Creme-Suppe	8,50

Vorspeisen & Salate

Kleiner Beilagensalat	6,00
Insalata Caprese	9,00
Kirschtomaten / Mozzarella-Kugeln / Balsamico-Dressing / Basilikum / Ciabatta	
Caesar Salad	10,00
Eisbergsalat / Parmesan / Speck / Croutons / Caesar-Dressing	
- mit gebratener Hühnerbrust	15,00
- mit Rinderfiletstreifen	18,00
Beef Tatar „Café de Paris“	17,00
mit unserer Spezial - Kräuterbutter gratiniert Salatbett / Toast	
Carpaccio von Lachs und Heilbutt	17,00
Ruccola / Baguette	

Vegetarische Gerichte sind in grüner Farbe geschrieben



Tagesgerichte

Omas Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffel / grünen Bohnen	23,00
Bauernpfanne Filetstreifen von Schwein und Rind/ Spätzle / würzige Pfeffer-Champignonsauce	23,00
Scheiben vom Roastbeef Sauce Bearnaise, Broccoli, Petersilienkartoffel	30,00

Auf Vorbestellung

Fondue Chinoise (mit Bouillon)	pro Person 39,00
mit Rinderfilet und Hühnchenbrust/ Pommes frites / Baquette /Verschiedene Saucen/ mixed pickles / gemischter Salat	



Hauptgerichte

Knödel-Pfandl 6 kleine Grammelknödel auf Sauerkraut	17,00
Gröstl-Pfandl Bratkartoffel / Speck / Zwiebel / Spiegelei	17,00
Chili con Carne Baguette	12,00
Spaghetti mit Tomatensauce / Grana Padano	12,50
mit Sauce Bolognaise / Grana Padano	14,50
Ofenkartoffel „Norway“ Räucherlachs / Sour Cream / rote Zwiebeln	19,00
Ofenkartoffel „Madagaskar“ Rinderfiletstreifen / grüne Bohnen / Pfeffersauce	22,00
Ofenkartoffel „Hollandaise“ Gemüse der Saison / Sauce Hollandaise / frische Kräuter	17,00
Gemüsecurry mit Kokosmilch Basmatireis	16,00
Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes / Preiselbeeren	17,00
Marinierte Hähnchenbruststreifen in Curry-Ingwer-Sauce Erbsen / Wildreis	17,00
Rinderfiletspieß Kleine Ofenkartoffel / Sour Cream / Broccoli	25,00

Vegetarische Gerichte sind in grüner Farbe geschrieben



Pizzen

Margherita	11,00
Margherita klein (22 cm)	8,00
Salami	12,00
BBQ Pollo	15,00
Marinierte Hühnerbrust / BBQ-Sauce / rote Zwiebeln	
Beef Fajita	16,00
Tomatensauce/ Rinderfaschiertes/ gegrillte Paprika/ Zwiebeln	
Calabrese Piccante	14,00
Tomatensauce / Würzige Calabrese-salami / Peperonis	
Verdure Grigliate (Vegetarisch)	13,00
Tomatensauce / Paprika / Zucchini / Auberginen	
Kürbis Spinat (Vegan)	15,00
Tomatensauce / Kürbis / Spinat / Vegane Käsealternative	

Vegetarische Gerichte sind in grüner Farbe geschrieben



Desserts

Schokosoufflé mit flüssigem Kern / Vanillesauce / Schlagobers	8,50
Butterwaffel mit Staubzucker und Schlagobers	6,00
- mit warmer Schokosauce und Bananentalern	8,50
- mit Vanillesauce und heißen Kirschen	8,50
Cheesecake salted caramel im Glas	6,50
Warme Pflaumen in Zimt Rotwein mit weißem Schokoladeneis	9,00
„Heiße Resi“ Vanilleeis / heiße Kirschen / Schlagobers	9,00
„Knackiger Seppi“ Vanilleeis / kandierte Nüsse / Caramel / Schlagobers	8,50
Warmer Apfel- oder Topfenstrudel	6,00
- mit Vanillesauce oder Vanilleeis	9,00
- mit Schlagobers	7,00
1 Kugel Eis nach Wahl - Vanille, Erdbeer, Schoko, Nuss, Sauerrahm, weiße Schokolade	3,50